

INDAGINE CONOSCITIVA SULL'APPLICAZIONE DELLA LEGGE 25.8.1991 N. 287

(Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande)

NEI COMUNI DELLA PROVINCIA DI ROMA
CON POPOLAZIONE INFERIORE AI 10.000 ABITANTI



I risultati



Coordinatore Progetto
Dott.ssa Patrizia Troiano

Raccolta ed elaborazione dati
Dott.ssa Patrizia Troiano
Dott.ssa Filomena Mancuso
Dott.ssa Fabiana Peruzzi
Augusta Bordoni
Riccardo Libbi

Soc COMPACT NG srl

Copertina
Unc - Lazio

Progetto grafico e impaginazione
Digitalia Lab

Stampa
Digitalia Lab - Roma
Via Biordo Michelotti, 18

-
Anno 2002



CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA,
AGRICOLTURA E ARTIGIANATO
VIA DE' BURRÒ, 147 - 00186 ROMA

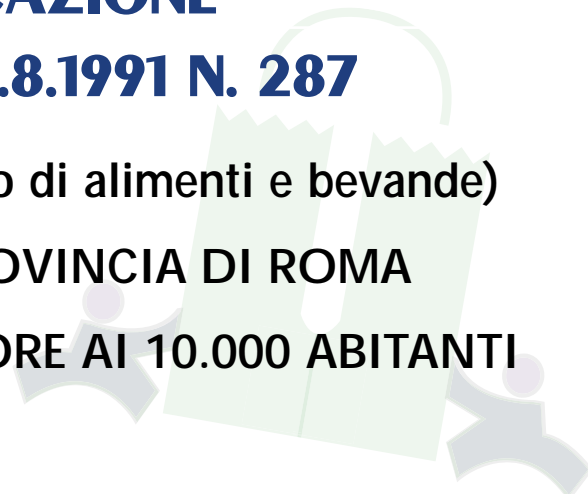


UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI-COMITATO DI ROMA
VIA DARDANELLI, 23 - 00195 ROMA
TEL. 06.37513801 - FAX 06.37512319
WWW.CONSUMATORI.INFO • INFO@CONSUMATORI.INFO



INDAGINE CONOSCITIVA SULL'APPLICAZIONE DELLA LEGGE 25.8.1991 N. 287

(Somministrazione al pubblico di alimenti e bevande)
NEI COMUNI DELLA PROVINCIA DI ROMA
CON POPOLAZIONE INFERIORE AI 10.000 ABITANTI



I RISULTATI

Parte Prima

- | | |
|---|--------|
| 1 - L'Indagine: finalità, soggetti intervistati, metodologia, risultati | pag. 4 |
| 2 - Il Quadro normativo di riferimento per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande | |
| 2.1 Il rilascio delle autorizzazioni. I criteri e i parametri regionali | pag. 4 |
| 2.2 Il D.Lgs. 31.3.1998 n. 114: la riforma del commercio. I rapporti con la Legge n. 287/1991 | pag. 5 |
| 2.3 Le tipologie degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande | pag. 5 |

Parte Seconda

I RISULTATI DELL'INDAGINE

- | | |
|---------------------------------|---------|
| 1 - LE AMMINISTRAZIONI COMUNALI | pag. 6 |
| 2 - GLI ESERCIZI PUBBLICI | pag. 8 |
| 3 - I CONSUMATORI | pag. 11 |

OSSERVAZIONI pag. 13

1 - L'Indagine: finalità, soggetti intervistati, metodologia, risultati

Nel 2002, la Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Roma, nell'ambito di un progetto "ad azione diretta", ha commissionato all'Unione Nazionale Consumatori - Comitato di Roma un'indagine conoscitiva sullo "stato di applicazione", nei Comuni con popolazione inferiore ai 10.000 abitanti, ricompresi nell'ambito della provincia Roma, della Legge 25 agosto 1991 n. 287 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi" a dieci anni dalla sua entrata in vigore.

L'indagine conoscitiva era finalizzata a:

- effettuare una mappatura del numero delle autorizzazioni per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande rilasciate e restituite nel periodo 2000-2001 nei Comuni considerati, suddivise tra le diverse tipologie previste dall'art. 5 della Legge n. 287/1991;
- conoscere i criteri utilizzati dai singoli Comuni per la redazione dei piani urbanistico-commerciali;
- verificare la rispondenza dei piani urbanistico-commerciali comunali alle esigenze della popolazione residente e fluttuante e del mercato locale;
- valutare le esigenze dei consumatori (residenti e fluttuanti), con particolare riferimento alle zone di interesse turistico-culturale ed alle aree in via di sviluppo;
- verificare il livello di soddisfazione dei consumatori sia sotto il profilo del parametro "numerico" (numero degli esercizi presenti nel territorio comunale) sia sotto il profilo "qualitativo" (qualità del servizio offerto dagli esercenti).

Per realizzare l'indagine, è stata utilizzata la metodologia del **Questionario prestampato, a risposta multipla**, contenente una serie di domande differenziate in relazione al soggetto da intervistare: Amministrazioni comunali, operatori commerciali, consumatori.

Sono stati coinvolti nell'indagine:

- > n. **89 Amministrazioni comunali** della provincia di Roma con popolazione inferiore ai 10.000 abitanti;
- > n. **250 Esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande** ubicati negli 89 Comuni;
- > n. **1.000 Consumatori finali** residenti negli 89 Comuni.

I risultati dell'indagine conoscitiva, illustrati nella presente pubblicazione, sono stati suddivisi in tre Sezioni distinte, corrispondenti ai soggetti intervistati:

- Sezione 1 - Le Amministrazioni comunali
- Sezione 2 - Gli Esercizi pubblici
- Sezione 3 - I Consumatori

Per una migliore comprensione dei risultati, si è ritenuto opportuno fornire una breve sintesi del quadro normativo di riferimento per la specifica attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, oggetto dell'indagine.

2 – Il Quadro normativo di riferimento per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

2.1 Il rilascio delle autorizzazioni. I criteri e i parametri regionali.

La Legge 25 agosto 1991 n. 287 "Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi", che ha abrogato la legge 14.10.1974 n. 524 contenente la previgente disciplina dell'attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande, racchiude in sé quasi tutta la normativa utile per l'apertura di un pubblico esercizio.

L'art. 3, comma 1, in particolare, stabilisce che *"l'apertura e il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ... sono soggetti ad autorizzazione, rilasciata dal sindaco del comune nel cui territorio è ubicato l'esercizio, sentito il parere della commissione competente ai sensi dell'articolo 6, con l'osservanza dei criteri e parametri di cui al comma 4 del presente articolo"*, periodicamente fissati dalle Regioni *"in relazione alla tipologia degli esercizi tenuto conto anche del reddito della popolazione residente e di quella fluttuante, dei flussi turistici e delle abitudini di consumo extradomestico"*.

Il modello a cui la Legge n. 287/1991 si ispira, almeno per quanto concerne la programmazione nel settore dei pubblici esercizi, è quello dell'equilibrio tra domanda ed offerta.

Per l'individuazione dei suddetti "criteri e parametri" è stato configurato il seguente schema "a cascata":

- 1 - il Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato delibera le direttive di indirizzo e di coordinamento per le Regioni;
- 2 - le Regioni fissano, sulla base delle predette direttive, i criteri ed i parametri atti a determinare il numero delle autorizzazioni rilasciabili nelle aree interessate;
- 3 - i Comuni stabiliscono, in conformità ai criteri ed ai parametri regionali, le condizioni per il rilascio delle autorizzazioni.

Sulla base della previsione normativa contenuta nell'art. 3:

- il Governo, con D.P.R. del 13.12.1995, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 44 del 22.2.1996, ha provveduto ad esercitare le proprie funzioni, emanando l'atto di indirizzo e coordinamento per la determinazione del numero di esercizi abilitati alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- la Regione Lazio, con deliberazione del Consiglio Regionale n. 475 del 16.12.1998, ha predisposto i criteri ed i parametri atti alla determinazione del numero delle autorizzazioni rilasciabili dai Comuni nelle aree interessate per il triennio 1998-2000.

In realtà, l'art. 12 della Legge n. 287/1991 prevedeva l'emanazione del regolamento di esecuzione entro centottanta giorni dalla sua entrata in vigore. Il regolamento, però, non è stato ancora emanato e questa lacuna normativa ha comportato per i Comuni l'impossibilità di definire gli atti di programmazione di settore spettanti a livello locale, con conseguente blocco non solo dell'opportunità di nuove aperture ma anche del trasferimento degli esercizi commerciali già esistenti.

Per ovviare a tale lacuna, è stata emanata una "disciplina transitoria", la Legge 5.1.1996 n. 25 che, a tutt'oggi, costituisce la normativa di riferimento per la programmazione delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ed è ispirata anch'essa al principio della corri-



spondenza tra domanda e offerta.

In particolare, l'art. 2, nel modificare la procedura di rilascio delle autorizzazioni prevista dalla Legge n. 287/1991, prevede che, fino all'entrata in vigore del regolamento di esecuzione di quella legge, *"l'autorizzazione è rilasciata dai sindaci, previa fissazione da parte degli stessi, su conforme parere delle Commissioni ex art. 6 L. 287/1991, di un parametro numerico che assicuri, in relazione alla tipologia degli esercizi, la migliore funzionalità e produttività del servizio da rendere al consumatore ed il più equilibrato rapporto tra gli esercizi e la popolazione residente e fluttuante, tenuto anche conto del reddito di tale popolazione, dei flussi turistici e delle abitudini di consumo extradomestico"*.

2.2 Il Decreto Legislativo 31.3.1998 n. 114: la riforma del commercio. I rapporti con la Legge n. 287/1991.

Con il D.Lgs. n. 114/1998 è stata introdotta la cosiddetta "riforma del commercio" caratterizzata, quanto a finalità perseguite, dalla ricerca:

- ◆ della qualità degli assetti urbani, perseguita anche attraverso un'attenta valutazione dell'impatto ambientale delle nuove strutture;
- ◆ del pluralismo ed equilibrio tra le diverse tipologie delle strutture distributive operanti su aree pubbliche e private;
- ◆ dell'efficienza, modernizzazione e sviluppo della rete di distributiva;
- ◆ della tutela del consumatore;
- ◆ della trasparenza del mercato, della concorrenza, della libertà d'impresa e della libera circolazione delle merci.

Il modello cui la riforma si ispira per la programmazione della rete distributiva non è più, pertanto, l'ipotetico equilibrio tra domanda e offerta.

La programmazione è affidata alle Regioni alle quali è assegnato il compito di ridefinire gli indirizzi generali di insediamento delle attività commerciali, indirizzi che devono, quindi, essere determinati e delineati da ciascuna Regione per il proprio territorio e per i Comuni che ne fanno parte.

Per quanto concerne il regime autorizzatorio, l'art. 7 prevede la liberalizzazione per l'apertura, il trasferimento di sede e l'ampliamento della superficie per gli esercizi di vicinato di cui all'art. 4, comma 1, lett. D del decreto, previa comunicazione al Comune competente per territorio, decorsi 30 giorni dal ricevimento della stessa, in costanza dei requisiti previsti dall'art. 5.

Per quanto afferisce, invece, alle medie e grandi strutture di vendita i successivi artt. 8 e 9 prevedono, rispettivamente, il rilascio dell'autorizzazione da parte del Comune competente per territorio ed il previo esame da parte di una Conferenza di servizi, composta da rappresentanti di Comune, Provincia e Regione.

La riforma del commercio contenuta nel D.Lgs. n. 114/1998 e l'assenza del regolamento attuativo della Legge n. 287/1991 hanno determinato, in sede locale, una serie di dubbi e interrogativi circa il rapporto tra le due normative, soprattutto per quanto attiene al regime autorizzatorio nonché ai criteri ed ai parametri per il rilascio delle autorizzazioni ex Legge n. 287/1991, anche alla luce della normativa transitoria, tutt'oggi vigente.

Gli interrogativi sono stati chiariti dal Ministero delle Attività Produttive – Direzione Generale del Commercio attraverso due significative Risoluzioni. Con la prima Risoluzione (prot. n. 513956 del 30.10.2001), in risposta ad un quesito formulato dalla Provincia di Roma – Dipartimento VI, Servizio I° Sviluppo delle Attività Produttive, il Ministero ha affermato che la cosiddetta riforma del commercio *"non ha interferito in alcun modo sulla disciplina contenuta nella Legge n. 287/1991"*, la quale, pertanto, continua a disciplinare il proprio settore di competenza.

Posto che l'art. 4, comma 1, lett. B del D.Lgs. n. 114/1998 e l'art. 1, comma 1, della Legge n. 287/1991 operano in campi diversi e ben distinti – individuando la prima l'attività di vendita e la seconda l'attività di somministrazione di alimenti e bevande – "non vi è alcuna incompatibilità" per quanto attiene al regime autorizzatorio delle licenze "fra l'attuale disciplina sul commercio contenuta nel D. Lgs. n. 114/1998 e la vigente normativa per la somministrazione di alimenti e bevande dettata dalla Legge n. 287".

Un riconoscimento implicito, in tal senso, si ravvisa anche nella precedente Risoluzione del Ministero dell'Industria, prot. n. 530368 del 13.5.1999. Con essa, il Ministero affronta, confermando il proprio orientamento già espresso nella precedente Risoluzione n. 530368, l'ulteriore quesito inerente alla procedura di rilascio delle autorizzazioni per la somministrazione di alimenti e bevande a fronte della norma introdotta dall'art. 2 della Legge n. 25/1996.

Posto che la procedura prevista dalla Legge in oggetto risulta modificata dalla normativa transitoria citata, "la Commissione prevista dall'art. 6 della Legge è chiamata ad esprimersi solo in occasione dell'emanazione dei parametri numerici, mentre risulta riservata al Sindaco la competenza a rilasciare le autorizzazioni sulla base dei parametri numerici comunali".

Tale pronuncia smentisce il discorde orientamento della Confcommercio di Roma, secondo cui l'art. 2 della Legge n. 25/1996 non avrebbe modificato la procedura autorizzatoria prevista dalla normativa in commento, permanendo, quindi, in ambito transitorio l'intervento della Commissione di cui all'art. 6 della Legge n. 287/1991 sui singoli procedimenti autorizzatori, in ragione del parere reso in sede di rilascio delle autorizzazioni stesse.

In sostanza, si sostiene che l'art. 2 della Legge n. 25/1996 non abbia modificato la procedura di cui al 1° comma dell'art. 3 della Legge n. 287/1991, "ma esclusivamente il comma 4 dello stesso".

A conferma di tale interpretazione, il richiamo alla sentenza della Corte Costituzionale n. 121/1997, pronunciata a seguito della censura mossa in via preliminare dalla Provincia di Trento nel ricorso per conflitto di attribuzione proposto nei confronti dell'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni ed alle Province autonome di Trento e di Bolzano, emanato in base all'art. 3, comma 4, della Legge n. 287/1991, in relazione al D.P.R. del 13.12.1995.

Il riferimento alla citata sentenza non sembra opportuno. In essa, infatti, la Corte Costituzionale affronta la questione della qualifica del decreto in questione quale atto di indirizzo e coordinamento, e non già di direttiva per l'esercizio di funzioni amministrative delegate alle regioni, facendo riferimento al menzionato art. 3, comma 4, della Legge n. 287/1991 unicamente quale presupposto normativo per la sua emanazione.

In ogni caso il tenore letterale dell'art. 2 della Legge n. 25/1996 non giustifica né autorizza quanto sostenuto, stante l'esplicito richiamo al comma 4.

2.3 – Le tipologie degli esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

La Legge n. 287/1991, secondo quanto stabilito dall'art. 1, si applica alle "attività di somministrazione al pubblico di alimenti e di bevande", intendendosi per "somministrazione" la *"vendita per il consumo sul posto, che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico, all'uopo attrezzati"*.

Si applica, altresì, alla *"somministrazione al pubblico di alimenti e bevande effettuata con distributori automatici in locali esclusivamente adibiti a tale attività"*.

La **tipologia degli esercizi** per la somministrazione di alimenti e bevande è espressamente indicata all'art. 5 della Legge e comprende una parte della più ampia categoria dei pubblici esercizi nella quale sono inclusi anche alberghi, pensioni, locande, osterie, caffè, sale da giochi e simili.

Gli esercizi sono distinti in **quattro tipologie**:

"A"

Esercizi di ristorazione, per la somministrazione di pasti e bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie ed esercizi similari).

"B"

Esercizi per la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia* (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie esercizi similari).

"C"

Esercizi di cui alle lettere a) e b) in cui la somministrazione di alimenti e bevande viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari.

"D"

Esercizi di cui alla lettera b) nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

1 - LE AMMINISTRAZIONI COMUNALI

L'indagine conoscitiva sullo stato di applicazione della Legge n. 287/1991 a dieci anni dalla sua entrata in vigore, è stata effettuata negli 89 Comuni con popolazione inferiore ai 10.000 abitanti, ricompresi nell'ambito della provincia di Roma, i quali, ai fini del rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, fanno riferimento alla Commissione Provinciale prevista dall'art. 6, comma 3 della Legge citata.**

I Comuni sono: Affile, Agosta, Allumiere, Anticoli Corrado, Arcinazzo Romano, Arsoli, Bellegra, Camerata Nuova, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Canterano, Capena, Capranica Prenestina, Carpineto Romano, Casape, Castel Gandolfo, Castel Madama, Castel S. Pietro Romano, Castelnuovo di Porto, Cave, Cerreto Laziale, Cervara di Roma, Ciciliano, Cineto Romano, Civitella S. Paolo, Colonna, Fiano Romano, Filacciano, Fonte Nuova, Formello, Galliciano nel Lazio, Gavignano, Genazzano, Gerano, Gorga, Jenne, Labico, Lanuvio, Lariano, Licenza, Magliano Romano, Mandela, Manziana, Marano Equo, Marcellina, Mazzano Romano, Monte Porzio Catone, Montecompatri, Monteflavio, Montelanico, Montelibretti, Montorio Romano, Moricone, Morlupo, Nazzano, Nemi, Nerola, Olevano Romano, Percile, Pisoniano, Poli, Ponzano Romano, Riano, Rignano Flaminio, Riofreddo, Rocca Canterano, Rocca di Cave, Rocca S. Stefano, Roccagiovine, Roiate, Roviano, Sacrofano, Sambuci, San Cesareo, San Gregorio da Sassola, S. Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Sant'Angelo Romano, Sant'Oreste, Saracinesca, Segni, Subiaco, Tolfa, Torrita Tiberina, Trevignano Romano, Vallepietra, Vallinfreda, Vicovaro, Vivaro Romano.

Complessivamente, la popolazione residente negli 89 Comuni ammonta a circa 287.895 unità.

Come accennato in precedenza, l'indagine è stata condotta mediante l'invio alle singole Amministrazioni comunali - Ufficio Commercio, di un **Questionario prestampato, a risposta multipla**, contenente 11 domande, tendenti a verificare, in particolare, il numero delle autorizzazioni rilasciate nel periodo 1-1-2000/31-12-2001, la distribuzione delle autorizzazioni in base alle diverse tipologie, il numero degli esercizi cessati, l'esistenza o meno di uno specifico piano urbanistico-commerciale comunale, il parere delle Amministrazioni comunali in merito agli obiettivi e agli strumenti adottati o da adottare per adeguare il piano commerciale alle esigenze della popolazione residente e fluttuante e del mercato locale.

QUESTIONARI INVIATI N. 89

QUESTIONARI NON RESTITUITI N. 39

QUESTIONARI COMPILATI E RESTITUITI N. 50

Su 89 Comuni contattati, pertanto, hanno partecipato effettivamente all'indagine conoscitiva 50 Comuni, pari al 57% del totale dei Comuni considerati.

DOMANDA N. 1

Quale è il numero complessivo di autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande che codesta Amministrazione Comunale ha rilasciato nel periodo 1° gennaio 2000 - 31 dicembre 2001?

R1 - Numero delle autorizzazioni rilasciate

Nel periodo 1° gennaio 2000 - 31 dicembre 2001 preso in esame dall'indagine conoscitiva, negli 89 Comuni della provincia di Roma sono state rilasciate complessivamente n. 162 autorizzazioni per l'esercizio delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Da tenere presente, sia ai fini del conteggio generale sia della domanda seguente, che è stata considerata come una autorizzazione unica, l'autorizzazione per le tipologie A + B rilasciata al medesimo titolare.

DOMANDA N. 2

Con riferimento alle diverse tipologie di esercizio, quale numero di autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è stato rilasciato da codesta Amministrazione Comunale nel periodo 1.1.2000 - 31.12.2001 per ciascuna di esse?

TIPOLOGIA A = N.

TIPOLOGIA B = N.

TIPOLOGIA C = N.

R2 - Numero delle autorizzazioni rilasciate suddivise per tipologia

Le autorizzazioni rilasciate, in base alle diverse tipologie previste dalla Legge n. 287/1991, alla data dell'indagine, sono le seguenti:

TIPOLOGIA "A" : 81

TIPOLOGIA "B" : 81

TIPOLOGIA "C" : 34

* Per i prodotti di gastronomia si intendono anche i piatti alimentari pronti, anche scongelati, serviti in monoporzioni con piatti e posate monouso.

** Per i Comuni con popolazione non superiore a diecimila abitanti è istituita un'unica commissione per ciascuna provincia, composta dal presidente della giunta provinciale o da un suo delegato ovvero, per la regione Valle d'Aosta, dal presidente della giunta regionale o da un suo delegato, che la presiede; dal sindaco del comune di volta in volta interessato o da un suo delegato; da un funzionario delegato dal prefetto; da un funzionario delegato dal questore; dal direttore dell'ufficio provinciale dell'industria, del commercio e dell'artigianato, o da un funzionario dallo stesso delegato; da due rappresentanti designati dalle organizzazioni del commercio, del turismo e dei servizi maggiormente rappresentative a livello locale; da tre esperti nel settore della somministrazione di alimenti e bevande designati dalle organizzazioni nazionali di categoria maggiormente rappresentative; da un rappresentante designato dalle aziende di promozione turistica della provincia; da un rappresentante designato dalle organizzazioni sindacali dei lavoratori del settore maggiormente rappresentative a livello provinciale; da un rappresentante designato dalle associazioni dei consumatori e degli utenti maggiormente rappresentative a livello nazionale. Gli 89 Comuni interessati dall'indagine fanno riferimento alla Commissione provinciale istituita presso l'Amministrazione Provinciale di Roma.



DOMANDA N. 3

Quale è il numero di esercizi di somministrazione che nel periodo 1.1.2000 - 31.12.2001 risultano a codesta Amministrazione Comunale aver cessato la propria attività?

R3 - Esercizi pubblici di somministrazione che hanno cessato l'attività

Nel periodo di riferimento, gli esercizi di somministrazione che hanno cessato la propria attività sono complessivamente n. 37.

DOMANDA N. 4

Codesta Amministrazione Comunale ha predisposto il piano urbanistico commerciale, in virtù del quale rilasciare le autorizzazioni per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande? SI NO

RISPOSTE SI 18 (35%) NO 32 (65%)

R4 - I piani urbanistico-commerciali

Delle 50 Amministrazioni comunali che hanno risposto al Questionario, soltanto 18 (35%) hanno predisposto il Piano Urbanistico Commerciale (PUC) a fronte di 32 Comuni (65%) che, a dieci anni dall'entrata in vigore della Legge n. 287/1991, non hanno ancora predisposto alcun Piano. La maggioranza dei Comuni, pertanto, risulta ancora sprovvista di un apposito piano urbanistico-commerciale di riferimento per il rilascio delle autorizzazioni.

DOMANDA N. 5

Se SI, in che anno è stato redatto?

RISPOSTE	SAMBUCI – NEMI – POLI 1991	CERRETO L.- VIVARO R. 1994	ARSOLI – CAMPAGNANO R. - 1995
	RIOFREDDO - 1997	CERVARA – LABICO - 1998	RIANO – SANT'ORESTE - 1999
	ALLUMIERE – TORRITA T. – FIANO - 2001	CICILIANO - 2002	

R5 - Data di redazione dei piani urbanistico-commerciali

Le date di redazione dei piani urbanistico-commerciale sono, come si vede, abbastanza variegate.

Si va dai Comuni (Sambuci, Nemi, Poli) che hanno redatto il piano nello stesso anno di entrata in vigore della Legge n. 287/1991, ad altri Comuni (Ciciliano) che hanno adottato il piano solo di recente.

DOMANDA N. 6

Il piano urbanistico commerciale predisposto ha raggiunto gli obiettivi che con esso codesta Amministrazione Comunale si era prefissati? SI NO IN PARTE

RISPOSTE SI 6 (25%) NO 6 (25%) IN PARTE 12 (50%) NON HANNO RISPOSTO 26

R6 - Obiettivi del piano urbanistico-commerciale comunale

Hanno risposto a questa domanda soltanto 24 Comuni su 50.

6 Comuni (25%) hanno dichiarato che il piano urbanistico-commerciale ha raggiunto gli obiettivi fissati ed altri 6 Comuni (25%) che il piano non ha raggiunto nessuno dei risultati prefissati.

Per 12 Comuni (50%) il piano ha raggiunto solo "in parte" gli obiettivi prefissati.

Aggregando il dato dei Comuni che hanno raggiunto gli obiettivi (6) con il dato dei Comuni che hanno raggiunto gli obiettivi solo in parte (12), si vede che la quasi totalità dei Comuni (18 su 24) ha conseguito risultati positivi, con vantaggi sia per gli operatori commerciali che per i consumatori finali (popolazione residente e fluttuante). Sarebbe utile una successiva indagine per conoscere la tipologia dei risultati e dei vantaggi conseguiti.

DOMANDA N. 7

Secondo codesta Amministrazione Comunale i "parametri" numerici previsti dalle normativa vigente sono sufficienti ai fini dello sviluppo del territorio e per la redazione del piano urbanistico commerciale per il rilascio delle autorizzazioni alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande? SI NO

RISPOSTE SI 16 (33%) NO 34 (67%)

R7 - I parametri "numerici" previsti dalla legge per il rilascio delle autorizzazioni

La domanda era finalizzata a verificare se le Amministrazioni comunali considerano la normativa vigente - con riferimento ai "parametri numerici" - adeguata ai fini dello sviluppo economico del territorio e se giudicano tali "parametri" un criterio sufficiente per la redazione del piano urbanistico-commerciale.

La maggior parte dei Comuni (34 su 50, pari al 67%) hanno risposto NO, mentre 16 Comuni (pari al 33%) hanno risposto SI, giudicando quindi positivamente i parametri fissati dalla Giunta Regionale del Lazio.

DOMANDA N. 8

Quali sono i "criteri" che codesta Amministrazione comunale intende adottare per la redazione del piano urbanistico commerciale al fine di tutelare e garantire le esigenze dei cittadini-consumatori?

- sviluppo turistico del territorio (manifestazioni artistiche, culturali, ecc.)
- organizzazione del servizio trasporti / piano parcheggi / altre infrastrutture
- adeguamento del numero degli esercizi esistenti alle aspettative dei consumatori
- miglioramento della qualità dei servizi attualmente offerti ai consumatori
- altro (specificare)

R8 - I "criteri" previsti dalla legge per il rilascio delle autorizzazioni

Con questa domanda ci si proponeva di conoscere i criteri che le varie Amministrazioni comunali ritengono importanti e, quindi prendono in considerazione, ai fini della redazione del piano urbanico-commerciale e ai fini di corrispondere alle esigenze della popolazione.

Tra i criteri riportati nella griglia delle risposte, lo "sviluppo turistico del territorio" è stato indicato dal 69% dei Comuni come il criterio più importante; seguono, nell'ordine, "l'adeguamento del numero degli esercizi esistenti alle aspettative dei consumatori" (57%), il "miglioramento della qualità dei servizi attualmente offerti ai consumatori" (55%). All'ultimo posto, la "organizzazione del servizio trasporti/piano parcheggi/altre infrastrutture": per il 70% dei Comuni, infatti, questo criterio non viene giudicato importante ai fini del piano urbanistico-commerciale in quanto le infrastrutture non sono ritenute di primario interesse per lo sviluppo economico del territorio.

DOMANDA N. 9

Ritiene codesta Amministrazione Comunale che la somministrazione al pubblico di prodotti tipici locali e/o biologici possa costituire uno dei possibili criteri in base al quale predisporre il piano urbanistico commerciale ai fini del rilascio delle relative autorizzazioni? SI NO

RISPOSTE SI 36 (71%) NO 14 (29%)

R9 - Prodotti tipici e biologici

Considerato il crescente aumento dei consumi sia dei prodotti tipici e tradizionali che dei prodotti dell'agricoltura biologica, si è chiesto ai Comuni se la somministrazione di questi prodotti potesse essere inserita tra i possibili "altri" criteri da prendere in considerazione ai fini della redazione del piano urbanistico-commerciale.

La maggioranza dei Comuni (71%) ha risposto in senso affermativo, considerando questi prodotti come un "valore aggiunto" da offrire ai consumatori rispetto alla somministrazione/ristorazione tradizionale; ciò anche in considerazione della "ricaduta" degli effetti positivi che una simile scelta può avere sul mercato locale (sviluppo dell'agricoltura biologica; aumento delle vendite dei prodotti tipici locali; aumento dell'occupazione), sul turismo e sulla stessa popolazione (alimenti garantiti e più sicuri). Questo dato può essere considerato importante, soprattutto ai fini dell'emanazione del Regolamento di esecuzione della Legge n. 287/1991 ovvero della normativa regionale.

DOMANDA N. 10

Codesta Amministrazione Comunale è interessata ad un corso di formazione professionale sull'applicazione della Legge n. 287/1991 destinato al proprio personale amministrativo, al fine di agevolare l'attività di predisposizione e stesura del piano urbanistico commerciale? SI NO

RISPOSTE SI 42 (86%) NO 8 (14%)

R 10 - Corsi di formazione professionale sulla Legge n. 287/1991

Sulla opportunità di prevedere appositi corsi di formazione professionale destinati ai dipendenti addetti al settore commercio, ai fini di una più agevole redazione dei piani urbanistico-commerciali, l'86% dei Comuni ha risposto in maniera affermativa contro il 14% che ha risposto NO.

Anche questo dato è interessante in quanto dimostra come la quasi totalità delle Amministrazioni comunali sentano la necessità di migliorare la formazione professionale del personale che, a vario titolo e ai diversi livelli, partecipa alla elaborazione ed alla stesura dei piani urbanistico-commerciali, formazione da considerare "sui generis" in quanto può essere acquisita essenzialmente attraverso specifici corsi di formazione, attivati a livello istituzionale.

DOMANDA N. 11

Codesta Amministrazione Comunale intende rivolgersi a studi professionali privati ovvero alla Commissione provinciale per l'approfondimento delle tematiche riguardanti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande? SI NO

RISPOSTE SI 42 (83%) NO 8 (17%)

R11 - Sulla redazione dei piani urbanistico-commerciali

Alla domanda se intendessero avvalersi della consulenza di studi professionali per la redazione dei piani urbanistico-commerciali, i Comuni intervistati hanno risposto SI per l'83% e NO per il 17%.

Questo dato è perfettamente speculare al dato relativo alla domanda n. 10 in quanto evidenzia chiaramente la consapevolezza delle Amministrazioni comunali di incontrare delle difficoltà nell'elaborazione dei piani urbanistico-commerciali, difficoltà riconducibile essenzialmente alla carenza di personale professionalmente preparato ed esperto nel settore della somministrazione.

Le Amministrazioni comunali, inoltre, hanno dichiarato di aspettarsi maggiore "presenza" ed orientamento da parte di organismi competenti in questa specifica materia, quali la Commissione Provinciale ex art. 6 Legge n. 287/1991.

2 - GLI ESERCIZI PUBBLICI

L'Indagine conoscitiva è stata effettuata su un campione rappresentativo di 250 esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ubicati negli 89 Comuni con popolazione inferiore ai 10.000 abitanti, ricompresi nell'ambito della provincia di Roma.

Ai fini della individuazione del campione, sono stati presi in esame, in ciascun Comune, alcuni esercizi appartenenti alle tipologie commerciali A, B e C (ristoranti, trattorie, pizzerie, tavole calde, bar, caffè, gelaterie, pasticcerie, locali con sale da ballo), scelti in maniera proporzionale al numero degli esercizi esistenti per ciascuna tipologia.

L'Indagine conoscitiva è stata condotta mediante un Questionario prestampato, a risposta multipla, contenente 13 domande volte ad evidenziare principalmente la distribuzione territoriale degli esercizi di somministrazione in base alle diverse tipologie, il livello di professionalità del personale, i sistemi pubblicitari utilizzati dagli esercenti, il rapporto con i consumatori, il grado di conoscenza degli operatori commerciali sia della normativa di settore che delle agevolazioni finanziarie previste per lo sviluppo delle attività commerciali.



DOMANDA N. 1

A quale tipologia appartiene il Suo esercizio commerciale?

	TIPOLOGIA A	TIPOLOGIA B	TIPOLOGIA C
RISPOSTE	TIPOLOGIA A 138 (55%)	TIPOLOGIA A + B 16 (6%)	TIPOLOGIA B 85 (34%) TIPOLOGIA C 11 (5%)

R1 - La tipologia degli esercizi

Come si vede, i 250 esercizi presi in esame appartengono a diverse tipologie, precisamente n. 138 sono autorizzazioni di tipo A (55%), n. 85 di tipo B (34%), n. 16 del tipo A+B (6%) e n. 11 di tipo C (5%).

In rapporto alla popolazione residente negli 89 Comuni considerati (circa 287.895 unità) e tenuto conto anche dei consumatori fluttuanti (turisti, pendolari, ecc.), il numero di autorizzazioni rilasciate, e quindi il numero degli esercizi di somministrazione appartenenti alle tre tipologie (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi simili) appare decisamente insufficiente rispetto ad una qualsivoglia pianificazione urbanistico-commerciale.

DOMANDA N. 2

In quale zona del territorio comunale è ubicato il Suo esercizio commerciale?

CENTRO STORICO ALTRE ZONE

RISPOSTE	ALTRE ZONE 160 (64%)	CENTRO STORICO 90 (36%)
----------	----------------------	-------------------------

R2 - Le zone e le aree del territorio comunale ove sono ubicati gli esercizi di somministrazione

Per quanto riguarda la distribuzione sul territorio comunale dei 250 esercizi pubblici considerati, è emerso che 90 autorizzazioni (pari al 36%) sono state rilasciate nei centri storici, mentre 160 autorizzazioni (pari al 64%) sono state rilasciate in "altre zone", ossia in aree diverse dal centro storico. Questi dati sono suscettibili di una duplice interpretazione:

- a) - L'Amministrazione comunale ha avuto una attenzione particolare verso la domanda "di somministrazione" dell'utenza di "altre zone" del territorio comunale, come i nuovi insediamenti, la periferia, le aree turistiche;
- b) - il centro storico non consente di individuare ulteriori ubicazioni commerciali (c.d. saturazione commerciale).

Occorrerebbe approfondire ulteriormente questi dati per verificare le "motivazioni" della diversa distribuzione territoriale delle autorizzazioni rilasciate in ciascun Comune.

DOMANDA N. 3

Il locale presso cui svolge la Sua attività commerciale è di proprietà o in locazione?

PROPRIETA' LOCAZIONE

RISPOSTE	LOCAZIONE 138 (55%)	PROPRIETA' 112 (45%)
----------	---------------------	----------------------

R3 - Tipologia del locale dove si svolge l'attività commerciale di somministrazione

Per le loro attività commerciali, gli intervistati hanno dichiarato di essere proprietari dei locali per il 45% e locatari per il 55%.

DOMANDA N. 4

Il personale assunto presso il Suo esercizio commerciale è specializzato? (es. cuoco con corso di formazione; cameriere con diploma di scuola alberghiera, ecc.)

	SI	NO	IN PARTE
RISPOSTE	SI 103 (41%)	NO 126 (50%)	IN PARTE 21 (9%)

R4 - Il personale

Al fine di valutare l'applicazione del c.d. "sistema di qualità", si è chiesto all'esercente se nel suo locale utilizza personale specializzato, in possesso cioè di un titolo di formazione professionale nel settore della ristorazione (es. cameriere con diploma di scuola alberghiera, cuoco professionale, ecc.).

Come si vede, il 50% degli esercenti (126 esercenti su 250) assume personale non qualificato, il 41% (103 esercenti) personale qualificato e il rimanente 9% (21 esercenti) ha personale "in parte" specializzato, nel senso che soltanto alcuni dipendenti sono specializzati (es. cuoco), mentre altri sono privi di qualunque specializzazione o formazione professionale (es. cameriere non professionale).

DOMANDA N. 5

In base a quali valutazioni è stata operata la localizzazione nel territorio comunale del Suo esercizio commerciale?

RISPOSTE	LOCALE DI FAMIGLIA 98 (40%)	ZONA COMMERCIALMENTE INTERESSANTE 79 (32%)	NON SO 52 (21%)
	INDAGINE DI MERCATO 11 (5%)	STRATEGIA COMMERCIALE 10 (2%)	

R5 - La scelta dell'ubicazione dell'esercizio

La domanda era finalizzata a conoscere le principali motivazioni e valutazioni personali in base alle quali l'esercente ha deciso la localizzazione territoriale della sua attività. I dati emersi sono abbastanza interessanti: per la maggior parte degli esercenti intervistati (40%) la scelta è stata, per così dire, "obbligata" nel senso che l'esercente è subentrato nell'attività di famiglia ovvero ha ereditato il locale sede dell'attività; il 32% degli esercenti ha ritenuto quella zona "commercialmente interessante"; il 21% ha risposto di non aver effettuato alcuna valutazione (quest'ultimo dato è estremamente sensibile in quanto rende "sufficientemente" vulnerabile la possibilità economica di crescita produttiva dell'attività commerciale di un imprenditore o esercente che sia). Soltanto il 5% si è affidato ad una preventiva indagine di mercato per individuare la zona migliore, sotto il profilo della redditività, ove ubicare la propria attività commerciale.

DOMANDA N. 6

Utilizza canali commerciali per promuovere la Sua attività commerciale?

	TV - RADIO	STAMPA	VOLANTINI PUBBLICITARI	ALTRO (specificare)
RISPOSTE	ALTRO 197 (79%)		VOLANTINI PUBBLICITARI 21 (8%)	STAMPA 19 (8%) TV-RADIO 13 (5%)

R6 - La pubblicità commerciale

Il sistema per promuovere l'attività commerciale maggiormente usato dagli esercenti che operano nel settore della somministrazione è quello del c.d. "passa parola". Il 79% degli intervistati, infatti, ha dichiarato di non utilizzare né giornali né mezzi radiotelevisivi (anche locali) né volantini di pubblicità commerciale, ma di servirsi del c.d. "passa parola" che consiste essenzialmente nello scambio di informazioni sul locale e sulle sue caratteristiche tra gli stessi consumatori. Questa forma di pubblicità indiretta, di fatto affidata alla clientela, risulta, oggi, ancora molto diffusa tra gli esercenti, i quali preferiscono che sia, appunto, il consumatore a "consigliare" quel locale (ristorante, pizzeria, bar, pasticceria, ecc.) ad amici, familiari, conoscenti.

DOMANDA N. 7

Nel quartiere o zona o Comune in cui è ubicato il Suo esercizio commerciale ci sono diretti concorrenti alla attività svolta?

	SI	NO
RISPOSTE	SI 213 (85%)	NO 37 (15%)

R7 - La concorrenza

La domanda mirava ad accertare il livello di concorrenza esistente nella zona o nell'area di riferimento tra esercizi pubblici di somministrazione appartenenti alla medesima tipologia. L'85% degli operatori intervistati ha dichiarato di avere almeno un concorrente nel quartiere, nella zona o nel comune in cui opera. Il dato è interessante in quanto la concorrenza stimola sicuramente un migliore rapporto tra domanda ed offerta ma anche tra esercenti e consumatori finali.

DOMANDA N. 8

A quale tipologia di cliente si rivolge la Sua attività commerciale? REDDITO ALTO REDDITO MEDIO REDDITO BASSO NON SO

RISPOSTE	REDDITO MEDIO 184 (74%)	REDDITO ALTO 36 (14%)	REDDITO BASSO 15 (6%)	NON SO 15 (6%)
----------	-------------------------	-----------------------	-----------------------	----------------

R8 - La clientela

La domanda tendeva a verificare, da un lato, quale tipologia di consumatori, sotto il profilo del reddito personale, frequenta gli esercizi di somministrazione presi in considerazione e, dall'altro, il "livello" degli esercizi, sotto l'aspetto dei prezzi praticati alla clientela. La risposta, come intuibile, essendo affidata all'esercente ed essendo priva di qualunque riferimento oggettivo, si basa su una "percezione" esclusivamente personale: l'esercente ha espresso un giudizio personale sulle (presunte) condizioni economiche e reddituali sia dei consumatori che frequentano il suo locale abitualmente (c.d. clientela abituale) sia dei consumatori fluttuanti (turisti, pendolari, ecc.).

Come si vede sono state individuate diverse posizioni reddituali, ma il 74% dei consumatori presi in esame sembrano appartenere ad un ceto con reddito medio, il 14% con reddito alto e il rimanente 6% con reddito basso.

15 esercenti su 250 (6%) non hanno espresso alcun giudizio.

DOMANDA N. 9

Quale tipo di ambiente ritiene di offrire alla Sua clientela? CARATTERISTICO MODERNO GIOVANILE ACCOGLIENTE LUSSUOSO

RISPOSTE	ACCOGLIENTE 118 (47%)	CARATTERISTICO 80 (33%)	GIOVANILE 21 (8%)	MODERNO 23 (9%)	LUSSUOSO (8) 3%
----------	-----------------------	-------------------------	-------------------	-----------------	-----------------

R9 - Il tipo di ambiente che l'esercente offre al consumatore

L'indagine, per questo specifico aspetto, ha riguardato prevalentemente gli esercizi della tipologia "A", ossia trattorie e ristoranti. Il 47% degli intervistati hanno ritenuto di possedere, e quindi di offrire al pubblico, un esercizio di somministrazione "accogliente", mentre il 32% ha giudicato il proprio locale "caratteristico", ossia tipizzato dallo stile dell'arredamento e dell'ambiente interno. Per i bar ed esercizi similari, appartenenti alla tipologia "B", l'8% dei locali viene ritenuto dal gestore "giovanile" e il 9% "moderno".

Soltanto il 3% degli esercizi (tipologie A e B) sono stati giudicati di ambiente lussuoso.

DOMANDA N. 10

Nel Suo locale sono offerte attività di spettacolo e/o creative di intrattenimento? SI NO

RISPOSTE	SI 44 (18%)	NO 206 (82%)
----------	-------------	--------------

R10 - Tipologia di intrattenimento nei locali

L'82% degli esercenti intervistati, ossia la quasi totalità, non ritiene necessario offrire alla clientela spettacoli e/o attività di intrattenimento, a fronte di un 18% che, invece, offre ai consumatori intrattenimenti vari in aggiunta ai servizi già praticati nell'ambito della normale attività commerciale.

Durante l'indagine è emerso che molti dei 206 esercenti che hanno risposto NO, hanno motivato la propria risposta negativa con la circostanza che il locale è carente dei requisiti prescritti dalla legge per le attività di spettacolo o ricreative ovvero è privo di spazi interni adeguati per questo tipo di attività.

DOMANDA N. 11

Quali sono gli aspetti che ritiene di dover o poter migliorare nell'esercizio della Sua attività commerciale?

RISPOSTE	NESSUNO 162 (65%)	RAPPORTO CON LA CLIENTELA 7 (3%)	SISTEMA QUALITA' 78 (31%)	NON SA 3 (1%)
----------	-------------------	----------------------------------	---------------------------	---------------

R11 - Miglioramenti da introdurre nell'attività commerciale

Il dato più importante è rappresentato dai 162 esercenti (pari al 65% del totale intervistato) i quali ritengono che non sia necessario introdurre alcun miglioramento alla propria attività, giudicata evidentemente soddisfacente sotto ogni aspetto.

Il rapporto con la clientela viene giudicato importante, ai fini del miglioramento della propria attività commerciale, solo da 7 esercenti su 250 (3%). La parte residua degli intervistati (31%) attribuisce una certa importanza al c.d. "sistema qualità" rappresentato, in questo caso, dai miglioramenti "tecnici" o "strutturali" dell'esercizio (ampliamento dei locali, rinnovamento degli arredi, ecc.), dall'ampliamento o potenziamento delle infrastrutture (es. parcheggio per la clientela, costruzione di un'area verde o di una piscina), dall'introduzione di innovazioni riguardanti proprio la "qualità" della somministrazione (menù più vario, piatti tipici e tradizionali del luogo, personale che parla almeno una lingua straniera).



DOMANDA N. 12

Ritiene utile valutare la soddisfazione della Sua clientela rispetto al servizio offerto? SI NO

RISPOSTE SI 239 (96%) NO 11 (4%)

R12 – Interesse degli esercenti per la soddisfazione della clientela

A questa domanda, il 96% degli intervistati (239 esercizi su 250) ha risposto che ritiene utile conoscere il livello di soddisfazione della propria clientela rispetto al servizio fornito, inteso quest'ultimo in senso lato (gradimento dei piatti cucinati, qualità delle bevande, professionalità e cortesia del personale, arredo del locale, ecc.). Il dato è molto importante in quanto quasi tutti gli esercenti hanno dimostrato un notevole interesse per le esigenze e le aspettative dei consumatori, residenti e fluttuanti, ritenendo evidentemente che la soddisfazione del pubblico rappresenta il parametro cui rapportarsi per implementare la propria attività sia in termini quantitativi che qualitativi.

Da notare, comunque, l'esistenza di un 4% di esercenti che non ha alcun interesse a conoscere l'opinione dei consumatori sul servizio loro offerto.

DOMANDA N. 13

Quale è la Sua conoscenza in merito alla normativa inerente alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (Legge n. 287/1991)? BUONA DISCRETA SUFFICIENTE INSUFFICIENTE

RISPOSTE BUONA 110 (44%) DISCRETA 59 (24%) SUFFICIENTE 47 (18%) INSUFFICIENTE 34 (14%)

R13 - Conoscenza degli esercenti sulla normativa riguardante la somministrazione di alimenti e bevande (Legge n.287/1991)

Nel complesso, gli esercenti intervistati hanno dichiarato di avere una buona (44%) o discreta (24%) conoscenza della specifica normativa riguardante l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (legge n. 287 del 1991).

Soltanto il 14% ha ammesso di non conoscere la normativa in maniera sufficiente.

Va, comunque, sottolineato che la conoscenza di questa normativa non rientra tra i requisiti richiesti per il rilascio dell'autorizzazione. Si è voluto, tuttavia, inserire questa domanda nel questionario per verificare, in ogni caso, il grado di conoscenza "tecnica" dell'esercente rispetto al settore della somministrazione e al piano urbanistico-commerciale predisposto dall'amministrazione pubblica del comune ove è ubicato il suo esercizio.

DOMANDA N. 14

E' a conoscenza delle agevolazioni finanziarie regionali e/o locali che potrebbero aiutarLa nello sviluppo della Sua attività commerciale? SI NO

RISPOSTE SI 114 (46%) NO 136 (54%)

R14 - Agevolazioni e/o contributi finanziari regionali o locali per sviluppare l'attività commerciale

Il 54% degli intervistati non è a conoscenza dell'esistenza di agevolazioni e/o contributi pubblici messi a disposizione per il sostegno alle attività produttive.

Il restante 46% conosce questa opportunità ed alcuni esercenti hanno dichiarato di aver già usufruito di alcune agevolazioni finanziarie comunali, provinciali o regionali.

3 - I CONSUMATORI FINALI

L'indagine conoscitiva è stata condotta su un campione rappresentativo di 1.000 consumatori residenti negli 89 Comuni con popolazione inferiore ai 10.000 abitanti, ricompresi nell'ambito della provincia di Roma.

Anche ai consumatori è stato consegnato un Questionario prestampato, a risposta multipla, contenente 7 domande volte a verificare principalmente l'opinione ed il grado di soddisfazione della popolazione in relazione al numero di esercizi pubblici esistenti nel comune di residenza, alle condizioni igieniche dei locali, alla qualità del servizio offerto, al rapporto con l'esercente.

DOMANDA N. 1

E' soddisfatto del numero di esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande presenti nel Suo Comune?

SI, MOLTO SI, ABBASTANZA SI, POCO NO, AFFATTO

RISPOSTE NO AFFATTO 68 (7%) SI, ABBASTANZA 481 (48%) SI, MOLTO 372 (37%) SI, POCO 79 (8%)

R1 - Sulla soddisfazione del numero di esercizi nel territorio

Aggregando i dati positivi, è emerso che la quasi totalità dei consumatori intervistati (932 su 1.000) sono risultati soddisfatti del numero di esercizi esistenti nel proprio territorio, sia pure in misura differenziata: "molto soddisfatti" il 37%, "abbastanza soddisfatti" il 48% e "poco soddisfatti" l'8%. I consumatori dichiaratisi insoddisfatti risultano soltanto il 7% (68 su 1.000).

Complessivamente, quindi, il numero degli esercizi di somministrazione esistenti negli 89 Comuni al momento dell'indagine, è apparso numericamente sufficiente a soddisfare le esigenze di somministrazione dei consumatori complessivamente considerati.

DOMANDA N. 2

Ritiene che gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande presenti nel Suo Comune soddisfino i requisiti di igiene e qualità del servizio e dei prodotti imposti dalla normativa vigente nel settore (Legge n. 155/1997)?

SI NO NON SO

RISPOSTE SI 735 (73%) NON SO 139 (14%) NO 126 (13%)

R2 - Percezione dei requisiti igienico-sanitari degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (legge n. 155/1997)

La maggior parte dei consumatori intervistati (73%) si ritiene soddisfatta del livello igienico e della qualità del servizio loro offerto. Va precisato,

comunque, che le risposte si basano sulla "percezione" personale del consumatore rispetto alla qualità ed alle condizioni igieniche del locale, del personale e degli alimenti somministrati. Le risposte, pertanto, prescindendo da analisi e controlli oggettivi, non possono ritenersi attendibili ai fini della verifica sulla corretta applicazione della legge n.155/1997 negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

DOMANDA N. 3

Ritiene che gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande presenti nel Suo Comune soddisfino il rapporto qualità/prezzo rispetto al servizio offerto?

RISPOSTE SI, ABBASTANZA 456 (46%) SI, POCO 232 (23%) NO AFFATTO 213 (21%) SI, MOLTO 99 (10%)

R3 - Valutazione del consumatore sul rapporto qualità/prezzo

La domanda tendeva a rilevare la valutazione e la soddisfazione del consumatore in relazione al rapporto qualità/prezzo del servizio offerto dall'esercente. Il numero dei consumatori delusi e insoddisfatti è ancora abbastanza elevato (213 su 1.000), ancor più elevato se ai consumatori "per niente soddisfatti" si sommano quelli che si dichiarano "poco soddisfatti" (232).

Il 46% degli intervistati, ossia meno della metà, hanno risposto di essere "abbastanza soddisfatti" e solo il 10% "molto soddisfatti".

Nel complesso, quindi, i dati hanno evidenziato un quadro non troppo positivo se si considera che su 1.000 consumatori soltanto 99 giudicano soddisfacente il rapporto tra il servizio e il prezzo pagato all'esercente per quel servizio.

DOMANDA N. 4

Rispetto agli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande da Lei abitualmente frequentati, si ritiene soddisfatto del servizio di accoglienza da essi offerto?

RISPOSTE SI, ABBASTANZA 516 (52%) SI, MOLTO 300 (30%) SI, POCO 103 (10%) NO AFFATTO 81 (8%)

R4 - Valutazione del servizio di accoglienza dell'esercizio abitualmente frequentato

A differenza della precedente, questa domanda mirava ad accertare il grado di soddisfazione dei consumatori in relazione al servizio di accoglienza del locale che frequenta abitualmente. In questo caso, la percentuale dei consumatori insoddisfatti è abbastanza bassa (8%), a fronte di un 30% che si dichiara "molto soddisfatto", un 52% "abbastanza soddisfatto" e un 10% "poco soddisfatto". Aggregando i dati positivi, pertanto, il 92% degli intervistati (919 consumatori su 1.000) giudica positivamente il servizio di accoglienza dell'esercizio frequentato abitualmente.

DOMANDA N. 5

Rispetto agli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande da Lei abitualmente frequentati, come definirebbe il rapporto instaurato con l'esercente?

RISPOSTE CORDIALE 481 (48%) DI FIDUCIA 328 (33%) INDIFFERENTE 191 (19%)

R5 - Rapporto tra consumatore ed esercente

Dalle risposte è emerso che tra il singolo consumatore e l'esercente si instaura generalmente un rapporto "cordiale" (48%) e "di fiducia" (33%). Rimane ancora abbastanza alta, tuttavia, la percentuale (19%) di consumatori che giudicano il rapporto con l'esercente "indifferente". Quest'ultimo dato andrebbe approfondito per conoscere le reali motivazioni dell'indifferenza che, come è intuibile, possono essere molteplici: impossibilità o difficoltà di comunicazione interpersonale, indifferenza dell'esercente verso la propria clientela, disinteresse dei consumatori ad instaurare un qualsivoglia rapporto con il titolare del locale, ecc.

DOMANDA N. 6

Negli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (ristoranti, trattorie) da Lei abitualmente frequentati è stata abolita dal listino la voce "pane e coperto"?

RISPOSTE NON SO 451 (45%) NO 356 (36%) SI 193 (19%)

R6 - Voce del "pane e coperto"

Rispetto alla voce del cosiddetto "pane e coperto", è emerso che in 356 esercizi (tra ristoranti, trattorie e pizzerie) presenti negli 89 Comuni della provincia di Roma viene ancora rispettato (e fatto pagare al cliente) il c.d. "pane e coperto" insieme al tradizionale "servizio al tavolo" calcolato in percentuale sul totale effettivo di quanto consumato. Il 36% degli intervistati ha dichiarato, infatti, di pagare tale servizio (anche se vorrebbe che fosse abolito).

Il 45% dei consumatori ignora del tutto se la voce "pane e coperto" viene applicata ovvero se è stata abolita, a fronte di un esiguo 19% che ha notato che alcuni esercenti hanno cancellato dal listino la voce "pane e coperto" e la percentuale relativa al "servizio al tavolo".

DOMANDA N. 7

In generale, negli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (bar, pizzerie, ristoranti, trattorie, ecc.) quale servizio "in più" vorrebbe che Le fosse offerto dal gestore?

RISPOSTE MAGGIORE PROFESSIONALITÀ DEL PERSONALE 270 (27%) ALTRO 244 (24%)
SCONTI SUL PREZZO 370 (37%) VARIETÀ MAGGIORE SUI MENU' 116 (12%)

R7 - Servizi di "qualità" per il consumatore

Rispetto al c.d. "sistema qualità", dai dati è emersa una sostanziale frammentazione delle esigenze e delle aspettative dei clienti - consumatori verso un'offerta "supplementare" dell'esercente rispetto al servizio già offerto.

Il prezzo si è dimostrato, ancora una volta, l'elemento di maggiore interesse per il consumatore: il 37% degli intervistati, infatti, vorrebbe poter fruire di uno sconto sui prezzi praticati dall'esercente nel suo locale. Il 27% chiede al gestore del locale maggiore professionalità del personale, mentre il 12% sarebbe interessato ad un menù più vario (in molti ristoranti e trattorie, soprattutto di piccole dimensioni o con poca clientela, il menu offre una scelta di pietanze limitata).

Nella risposta "ALTRO", data da 244 consumatori su 1.000 (24%), sono confluite richieste abbastanza diversificate, ma tutte interessanti e meritevoli di considerazione: si va dall'esigenza di maggiore sicurezza sugli alimenti somministrati (prodotti freschi e garantiti, igiene nella conservazione e manipolazione dei cibi e delle pietanze servite) all'esigenza di disporre di locali più confortevoli (la tendenza attuale è quella di allestire locali in "miniatura" e "standardizzati" per ottenere una maggiore capienza di pubblico e quindi di "coperti"; i tavoli sono piccoli, la privacy inesistente). Maggiore attenzione è stata chiesta dai consumatori anche in tema di fumo: l'esigenza emersa è quella di differenziare, nei locali, le sale o gli spazi per non fumatori rispetto ai fumatori, come peraltro previsto dall'art. 1 della Legge n. 584/1975 e dalla Direttiva del P.C.M. 14.12.1995.

OSSERVAZIONI

A conclusione dell'indagine conoscitiva sui "pubblici esercizi nella provincia di Roma", vogliamo formulare alcune osservazioni che rappresentano, a nostro avviso, elementi utili per una migliore conoscenza delle attività di ristorazione e di somministrazione di alimenti e bevande nella provincia di Roma, che interessa 89 Comuni e 300.000 consumatori circa.

L'indagine conoscitiva – è bene ricordarlo - finanziata ad azione diretta dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Roma, è nata da un'esigenza di coordinare e, ci permettiamo di aggiungere, di riordinare il settore dei pubblici esercizi come disciplinati dalla legge n. 287 del 1991.

L'indagine non è, nè vuole essere, "risolutiva" dei problemi legati all'applicazione della legge n. 287/1991 nel territorio provinciale, ma anzi lascia spazi aperti ai molti interrogativi sulla riformulazione della legge e sull'emanazione del Regolamento di attuazione e alle varie opinioni di coloro che sono coinvolti nel dibattito sulla tematica della riorganizzazione del settore della somministrazione.

L'aspetto più importante da tenere presente, comunque, è che per la prima volta, dall'entrata in vigore della legge n.287/1991, si è cercato di "conoscere" la situazione del territorio attraverso i piani programmatici dei pubblici esercizi nella provincia di Roma e comprendere, senza "obblighi di parte", i temi riguardanti la somministrazione e la ristorazione attraverso il pensiero delle parti interessate (consumatori finali, amministrazioni e operatori del commercio), con l'unico scopo di creare un "tavolo di confronto" senza alcuna retorica, ma con un occhio rivolto allo sviluppo produttivo del territorio provinciale.

Purtroppo, a distanza di dieci anni dall'entrata in vigore di questa legge, vi sono ancora aree "incompiute" in tutta la filiera produttiva: dalla insoddisfazione e sfiducia del consumatore finale nei confronti degli esercenti alla "ricerca" di professionalità degli operatori del commercio (compresi, in particolare, quelli che chiedono licenze di commercio partecipando come piccoli imprenditori alla "conquista" del settore e che, spesso, non riescono ad usufruire dei vantaggi offerti dal mercato), alla impossibilità per le amministrazioni comunali di creare piani "coerenti con il territorio" in tema di pubblici esercizi e di rilascio delle autorizzazioni (il rilascio di una autorizzazione/licenza è ancora troppo dipendente dalla sfera politica e non è invece legata ad un progetto d'impresa volta alla valorizzazione delle ricchezze del territorio).

L'applicazione della legge si è rivelata carente e spesso non ha potuto, o peggio ancora saputo, dare un input organizzativo e regolamentare all'effettivo sviluppo economico ed imprenditoriale del territorio provinciale.

Le Amministrazioni Comunali, come abbiamo visto anche dai dati riportati, non sono state in grado di predisporre piani urbanistico-commerciali efficaci per un maggiore sostegno e sviluppo commerciale ed economico del territorio. I parametri, espressi sotto la formula dei numeri previsti dalla deliberazione regionale di riferimento per il rilascio delle autorizzazioni, sono stati giudicati dalla maggioranza dei Comuni non adeguati al territorio; tutte le Amministrazioni comunali hanno manifestato una difficoltà nella redazione dei piani urbanistico-commerciali (e non solo a causa della carenza di personale "qualificato" nella materia della somministrazione).

Ad oltre 10 anni dall'entrata in vigore della legge n. 287/1991, si sta ancora aspettando l'emanazione del Regolamento di attuazione, con la conseguenza che le varie Amministrazioni provinciali e comunali non hanno potuto sperimentare propri criteri e parametri necessari ad impostare un sistema programmatico di sviluppo del territorio di loro pertinenza; le Commissioni comunali e provinciali non sono state in grado di agire autonomamente, ma anzi, in questi anni, hanno subito influenze organizzative e politiche per la programmazione del territorio.

Anche la Commissione Provinciale di Roma, a cui fanno capo gli 89 Comuni della provincia, oggetto d'indagine, sebbene deputata all'organizzazione e all'osservazione dell'effettiva applicazione dei piani previsionali commerciali e degli obiettivi dei singoli piani commerciali comunali, non ha potuto, una volta licenziati i piani, effettuare un riscontro a posteriori sulla loro applicazione concreta.

Basandosi su criteri "spesso sconosciuti e inapplicabili", in mancanza del Regolamento generale di attuazione che comprendesse un sistema organizzativo programmatico e un sistema organizzativo territoriale per sin

gole aree, la Commissione e, successivamente, le Amministrazioni comunali si sono adattate ad una “navigazione a vista”, con risultati difformi tra loro e talvolta in contrasto con le realtà territoriali (ad es., amministrazioni comunali a vocazione turistica o agricola che redigono piani commerciali tipici di uno sviluppo industriale o addirittura amministrazioni che non hanno mai predisposto un piano commerciale ma chiedono ugualmente autorizzazioni commerciali di somministrazione, ecc).

Per quanto riguarda, poi, gli altri obiettivi dell’indagine, è emerso che, al di là dei dati numerici e percentuali, ancora molta strada rimane da fare per una “pianificazione” della somministrazione davvero adeguata in ambito provinciale: occorre comprendere non soltanto le esigenze dei consumatori finali e quelle degli operatori commerciali interessati a questo settore (come scegliere, ad esempio, una zona commerciale rispetto ad un’altra? che tipo di professionalità comporta l’apertura di un esercizio di somministrazione?), ma anche altri importanti aspetti che riguardano questo specifico settore commerciale, come ad esempio, la certezza di poter contare su una effettiva “sicurezza degli alimenti”, un “adeguato controllo sull’igiene degli alimenti e delle pietanze somministrate” da parte delle autorità competenti e un miglioramento del “sistema qualità”. E qui il discorso si fa lungo e complesso, perchè, come è facile intuire, sono moltissimi i fattori e i soggetti che entrano in gioco: tanto per fare qualche esempio, che ruolo ricoprono i rappresentanti delle Questure e del Prefetto nell’ambito delle Commissioni pubblici esercizi? Quali gli aspetti repressivi connessi ai controlli sull’igiene dei locali e degli alimenti? Come sviluppare il “sistema qualità”?

Ricordiamo, per inciso, che la Fipe (Federazione pubblici esercizi) ha calcolato che negli ultimi trent’anni la spesa media per consumi alimentari fuori casa è aumentata del 78,7 per cento raggiungendo i 2.118 euro per famiglia.

Sono oltre 10 mila i controlli dei Nas dall’inizio dell’anno 2001, con una media di infrazioni dell’80%: in testa, locali stranieri, bar e gelaterie, quasi in regola i fast food.

Nel 2001 l’Unione Nazionale Consumatori – Comitato di Roma e del Lazio, nell’ambito di un’inchiesta nei bar italiani, ha rilevato che il 13% dei locali non era soddisfacente dal punto di vista dell’igiene general; nel 12% dei bar erano stati trovati animali, un terzo non teneva gli alimenti alla giusta temperatura, con panini esposti al pubblico senza alcuna protezione, l’80% dei camerieri era privo del previsto copriscapo e il 60% toccava cibo e soldi.

Alcune istituzioni locali si sono adoperate per organizzare al meglio la redistribuzione delle autorizzazioni di somministrazione e, in ambito romano, è stata lanciata l’iniziativa del «bollino blu» della ristorazione per i pasti consumati in ristoranti, bar, locali etnici e fast food.

Dall’Indagine conoscitiva è emersa, in sostanza, l’esigenza di una riorganizzazione sistematica dell’intero settore della somministrazione nel senso che andrebbe ridelineata la disciplina dell’attività degli esercizi pubblici di vendita e consumo di alimenti e bevande ed andrebbe emanato immediatamente il Regolamento di attuazione della legge n. 287/1991 che preveda, in primo luogo la conoscenza del territorio (utilizzando ad esempio la Conferenza dei servizi degli enti locali sul tema della disciplina degli esercizi pubblici).

Allo stesso modo, preso atto delle notevoli difficoltà che spesso le Amministrazioni comunali incontrano nell’esprimere alcune osservazioni sui piani commerciali, sulle modalità di applicazione della normativa nell’ambito del territorio della provincia di Roma e sugli effetti che ne derivano sia per gli operatori commerciali che per i cittadini-consumatori, sarebbe opportuno, iniziare a programmare corsi specifici di formazione professionale per gli addetti agli uffici commercio/attività produttive e agli uffici comunali tecnico-urbanistici.

E, infine, il “sistema qualità”. E’ sicuramente l’aspetto da privilegiare nella futura programmazione della somministrazione, un sistema qualità che si compone di molti fattori: la conoscenza e la comprensione delle esigenze e delle aspettative dei consumatori finali, il miglioramento dei servizi offerti dagli operatori commerciali alla clientela, la sicurezza degli alimenti somministrati, l’ampliamento dell’offerta con piatti e prodotti tipici e tradizionali (doc, dop e igp).

Il futuro dell’alimentazione è, come mostrano i dati statistici e la tendenza di costumi, sempre più al di fuori delle mura domestiche: almeno un pasto verrà consumato fuori casa, per motivi di studio, di lavoro, di viaggio, ma anche per semplice svago o divertimento. La somministrazione e la ristorazione assumeranno, quindi, nei prossimi anni per i consumatori un interesse sempre più crescente, parimenti all’attenzione dei consumatori verso alimenti e prodotti di qualità, sicuri e garantiti.

Cogliere tempestivamente queste istanze e migliorare il servizio di somministrazione/ristorazione attraverso il recepimento delle proposte e dei suggerimenti emersi dall’Indagine significherebbe, senza dubbio, fare un salto di qualità importante nell’interesse dei consumatori e, contemporaneamente, “stimolare” quella competitività commerciale necessaria a creare nuova imprenditoria e ricchezza nel territorio provinciale e nel nostro paese più in generale.