

«Troppe spese fisse, stimati pochi ricavi» L'Aumm Aumm: «Ci vediamo a novembre»

di Andrea Pellegrino

«Ci vediamo a novembre». L'Aumm Aumm, storico locale di Cava de' Tirreni non riaprirà i battenti. Si ferma in attesa di tempi migliori. Troppi costi e poche entrate, secondo una prima stima del titolare Massimiliano Del Re. Il conto è presto fatto e il titolare elenca dettagliatamente tutti i costi e le spese fisse, al di là, quindi, se si incassa o meno. «Un cuoco – spiega – costa fino a 2000 euro, tasse incluse; altrettanto un pizzaiolo; così come un cameriere e leggermente in meno un lavapiatti. Costi questi, tranne il gas, che si hanno, viene o non viene gente». Questo per il Personale ma ancora, spiega il titolare: «Il forno va acceso comunque, poi c'è l'Irpef, la Tari e la Tosap». Per quanto riguarda le regole imposte dall'emergenza Coronavirus, un ristorante da 100 posti ne potrà ospitare 30. «Se si mantiene questo ritmo, tutti i giorni e calcolando che ognuno di loro spenda 20 euro, in media, si arriva a 18 mila euro al mese. Considerando i costi fissi, siamo a meno di 12 mila euro, poi c'è l'acquisto di materie prime. Inoltre per far mangiare 900 persone, non devi superare il cosiddetto "food cost", ossia il costo pro capite di alimenti, bevande incluse, di € 7,00. Praticamente devi fare i salti mortali per cercare prodotti in offerta, oppure dare una qualità medio/bassa». Ma questo in teoria, nella pratica, prosegue: «Sappiamo che dal lunedì al giovedì la ristorazione è lenta, quasi ferma, si lavora per lo più venerdì e sabato sera e la domenica a pranzo: quindi 3 giorni su 7. Di conseguenza per far quadrare i conti, in questi 3 giorni dovresti fare 70 persone. Cosa impossibile con le nuove regole». Poi il fattore economico e sociale: «La gente non ha soldi e, al momento, ha paura di frequentare i

luoghi affollati. In questi giorni, confrontandomi coi colleghi che hanno aperto con le consegne a domicilio è venuto fuori che la spesa media è diminuita tantissimo rispetto al pre-covid, in tanti prendevano per lo più una margherita, il cui costo medio, a Cava de' Tirreni, è di 3 euro, anziché pizze farcite, il cui costo medio è tra i 4 ed i 6 euro. In pochi richiedevano anche friggitoria, in pochissimi richiedevano bibite. Segno questo che, al momento, non c'è floridità economica e finché l'economia non tornerà a girare, ossia riapriranno tutti, penso che una persona sensata preferisca spendere 20 € in un supermercato, e mangiare 2/3 giorni almeno, anziché in un ristorante o pizzeria e mangiare solo una sera». LA RIDUZIONE DEGLI EVENTI «Inoltre – prosegue – un'economia di un ristorante si basa anche sugli eventi: battesimi, cresime, comunioni, matrimoni, feste di compleanno, lauree, cresime, comunioni e matrimoni. Quest'anno sono saltati, per cui il settore ha subito una grave perdita. Per gli altri eventi c'è l'incognita di come li faranno gestire, dal punto di vista delle distanze. Le entrate di questi eventi ti permettono di bilanciare le mancanze settimanali. In definitiva, tirando un po' le somme, aprire significa andare incontro a perdite mensili di almeno 4/5000 euro». «In questo settore – spiega ancora Massimiliano Del Re – c'è necessità di un intervento statale, almeno per coprire i fitti, laddove il proprietario non viene incontro, in maniera di consentire ai proprietari di poter serenamente scegliere di stare chiusi e di poter destinare al proprio sostentamento i soldi che hanno messo da parte in tempi precedenti. Avendo anche un'altra attività ho avuto la fortuna e la serenità di poter fare tale scelta, avendo trovato un'intesa col proprietario scelta condivisa dai dipendenti che conoscono i numeri e sapevano che se avremmo aperto, in un paio di mesi avremmo rischiato il tracollo per i dipendenti tra cassa integrazione ed altri ammortizzatori sociali, in qualche modo si riesce ad arrivare ad novembre. per cui posso stare sereno ed attendere che si ritorni alla normalità poi, come detto ieri, il ristorante è un luogo di relax e se non puoi andarci con serenità, che

senso ha?». Infine, «tanti colleghi all'inizio volevano fare la rivoluzione, poi, al primo segnale di apertura, sono stati costretti a tornare sui loro passi, essendo persone coscienti che sanno di avere spese da sostenere. È qui che l'assenza dello Stato fa male. Persone coscienti di fare un salto nel vuoto, che non avendo alternative, si lanciano comunque».