

ALLEGATO B)

COMUNE DI GALATINA

DEFINIZIONE PARAMETRI

PER IL RILASCIO

DI

NUOVE AUTORIZZAZIONI

PREMESSA

L'indagine analitica sui consumi alimentari fuori da casa, assume una valenza peculiare dal momento che questi hanno acquisito negli ultimi anni sempre maggiore importanza, soprattutto se valutati rispetto alla spesa alimentare complessiva.

Le ragioni del cambiamento vanno cercate nella struttura settoriale dell'occupazione nella maggiore partecipazione delle donne alla vita lavorativa e anche nel significato culturale assunto dal pasto fuori casa. Negli ultimi anni la società italiana ha subito sostanziali cambiamenti e i consumi alimentari extradomestici hanno assunto, sul totale dei consumi alimentari, un'importanza crescente. Tale "boom" del fuori casa è imputabile al cambiamento del tessuto sociale e demografico della nostra società. Secondo un'indagine della FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), appena dieci anni fa la ripartizione della spesa delle famiglie tra consumo alimentare in casa e fuori casa era rispettivamente del 74,2% e del 25,8%, oggi, le quote si attestano sul 69% e sul 31%. Nel decennio appena trascorso i consumi alimentari fuori casa hanno fatto registrare un incremento del 31%.

Le condizioni mutano con rapidità, ma gli strumenti legislativi che dovrebbero accompagnare tali evoluzioni non sono ancora disponibili. Il decreto di attuazione della L. 287/91, che nelle intenzioni del legislatore doveva essere capace di regolamentare in

modo compiuto la materia senza continui ricorsi a definizioni provvisorie di parametri, purtroppo non è stato ancora emanato. La crescente pressione di operatori vogliosi di misurarsi in un terreno che apre prospettive di lavoro, non può essere ignorata, diviene quindi indifferibile una rivisitazione dei “Parametri”.

In molte città la rivitalizzazione del centro urbano è passata attraverso un recupero dei momenti di aggregazione in luoghi di ritrovo, vecchi locali hanno cambiato volto, nuove formule di esercizi attraggono gli avventori, si riscoprono e si attualizzano antiche abitudini di consumo, bevande non più consuete per i giovani (come il vino), vengono somministrate in locali che conservano il fascino del passato, senza abbandonare il gusto e le comodità predilette dalle nuove generazioni. Tutto concorre a realizzare iniziative in una dimensione ancora ricca di possibili sviluppi.

DISCIPLINA PER IL RILASCIO DI NUOVE AUTORIZZAZIONI

La legge 25 agosto 1991, n. 287, abrogando la Legge 524/1974 ha posto in essere una nuova disciplina nel settore dei pubblici esercizi non solo in termini di procedure, ma anche come approccio alle valutazioni di criteri informatori per la programmazione dei contingenti. La legge ha enunciato ambiti di applicazione, nuove tipologie etc. etc. rinviando ad un decreto di attuazione la fissazione di direttive alle quali le regioni si sarebbero dovute attenere nella formulazione di criteri e parametri. Il ritardo di un regolamento di attuazione della legge non poteva essere tollerato, di conseguenza il Consiglio dei Ministri dava in via temporanea una soluzione al problema con l'emanazione del D.L. 512 del 30.12.1992. Il 2 marzo 1993 con D.L. n° 48 differiva i termini riprendendo quanto recitato nell'art. 15 del citato 512 dando la possibilità ai Sindaci, *"...previa fissazione da parte degli stessi, su conforme parere delle commissioni previste dall'articolo 6 della legge in parola (N°287) 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..."*.

Il lungo silenzio del legislatore, che pur avendo individuato il percorso, non ha provveduto ad emanare un regolamento di attuazione, verosimilmente può significare soddisfazione per

l'andamento nel tempo delle procedure attuate dai Sindaci con i parametri e dei risultati ottenuti. E comunque con la riforma del commercio e con la rivisitazione dell'art. V della costituzione, la materia è di esclusiva competenza delle Regioni.

INDIVIDUAZIONE PARAMETRI NUMERICI

L'andamento dei "Pubblici Esercizi" ha avuto una evoluzione significativa sia in termini di consumi che di numero di attività.

Quest'ultimo, in meno di quattro anni (2003 – 2007), ha registrato incrementi medi nazionali pari al 29%, in particolare il numero degli esercizi di tipologia A è passato da 75 a 108 mila unità con un incremento percentuale del 45%, mentre quelli di tipologia B (Bar) hanno avuto un incremento percentuale del 19%.

Il Sud e le Isole hanno registrato gli aumenti più significativi: La nostra Regione ha avuto un incremento totale superiore al 36%, con oltre il 50% nella ristorazione e circa il 27% nella tipologia B (Bar). La propensione al consumo dei pasti "fuori casa" ha superato la soglia del 7% del totale della spesa. Ovviamente nel Nord la percentuale è più alta anche perché più alto è il numero delle persone che abitualmente, per ragioni di orari aziendali, pranzano fuori casa.

Se per i pasti "*funzionali*" vale il discorso prima fatto, non altrettanto si può affermare riguardo ai cosiddetti pasti "conviviali". Per i quali la

situazione a livello nazionale è molto più omogenea. È d'obbligo qui evidenziare una particolare tendenza riguardante le “Cerimonie” sia in occasione di matrimoni che di altre commemorazioni, che hanno provocato in questi ultimi anni una proliferazione di strutture di notevoli dimensioni, utilizzate quasi esclusivamente per tali cerimonie.

Teoricamente queste realtà si dovrebbero escludere dal computo della definizione dei parametri, ma ciò non è possibile in quanto nessuno può ipotizzare il perpetrarsi della condizione sopra accennata.

Distribuzione Pubblici Esercizi

ANNO 2003				ANNO 2007 (Maggio)		
	Ristoranti	Bar	Totale	Ristoranti	Bar	Totale
	(U.L.)	(U.L.)		(U.L.)	(U.L.)	
Piemonte	5.942	10.394	16.336	8.197	12.854	21.051
Valle D'Aosta	400	701	1.101	622	626	1.248
Lombardia	10.103	23.230	33.333	14.614	27.830	42.444
Liguria	3.433	5.512	8.945	4.797	6.368	11.165
Trentino A.A.	2.297	3.077	5.374	2.705	3.401	6.106
Friuli V.G.	2.361	3.956	6.317	2.958	4.286	7.244
Veneto	7.088	12.462	19.550	6.454	14.493	20.947
Emilia Romagna	5.559	11.703	17.262	7.612	12.942	20.554
Toscana	6.080	8.761	14.841	8.854	10.017	18.871
Umbria	1.235	1.857	3.092	1.663	2.112	3.775
Marche	2.117	3.420	5.537	2.835	3.949	6.784
Lazio	5.705	10.573	16.278	9.970	13.810	23.780
Abruzzo	2.135	2.983	5.118	3.246	3.744	6.990
Molise	495	786	1.281	715	926	1.641
Campania	6.443	9.876	16.319	9.740	12.734	22.474
Puglia	4.425	6.256	10.681	6.649	7.927	14.576
Basilicata	553	1.236	1.789	846	1.477	2.323
Calabria	2.439	3.893	6.332	3.660	4.436	8.096
Sicilia	3.681	5.894	9.575	5.619	7.885	13.504
Sardegna	2.258	5.043	7.301	3.500	5.788	9.288

Come si può notare in tutte le regioni si sono registrati forti incrementi ad eccezione della Valle D'Aosta dove a fronte di una diminuzione dei bar si è avuto un significativo aumento dei ristoranti.

Mentre nel Veneto sono diminuiti i ristoranti ed aumentati i bar. In un caso e nell'altro comunque il numero totale dei Pubblici Esercizi è cresciuto. È comunque probabile che non si sia trattato di diminuzioni per effetto di chiusure, bensì che sia stato chiesto ai possessori di entrambe le tabelle, di optare per una di esse.

Percentuali di Incremento

	Incremento Ristoranti	Incremento Bar	Totale
Piemonte	38,0%	23,7%	28,9%
Valle D'Aosta	55,5%	-10,7%	13,4%
Lombardia	44,7%	19,8%	27,3%
Liguria	39,7%	15,5%	24,8%
Trentino A.A.	17,8%	10,5%	13,6%
Friuli V.G.	25,3%	8,3%	14,7%
Veneto	-8,9%	16,3%	7,1%
Emilia Romagna	36,9%	10,6%	19,1%
Toscana	45,6%	14,3%	27,2%
Umbria	34,7%	13,7%	22,1%
Marche	33,9%	15,5%	22,5%
Lazio	74,8%	30,6%	46,1%
Abruzzo	52,0%	25,5%	36,6%
Molise	44,4%	17,8%	28,1%
Campania	51,2%	28,9%	37,7%
Puglia	50,3%	26,7%	36,5%
Basilicata	53,0%	19,5%	29,8%
Calabria	50,1%	13,9%	27,9%
Sicilia	52,6%	33,8%	41,0%
Sardegna	55,0%	14,8%	27,2%

Questo prospetto evidenzia meglio gli incrementi di ciascuna regione, ed appare evidente il riallineamento tra Nord, Centro e Sud.

Situazione Distributiva e Tipologie degli Esercizi

Il primo comma dell'art. 5 della Legge 287 suddivide gli esercizi pubblici in quattro tipologie:

a) esercizi di ristorazione per la somministrazione di pasti e di

bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21% del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie....)

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

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, da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari....

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

Dettaglio situazione distributiva:

Tipologia a)	34
Tipologia b)	47
Tipologia c)	5
Tipologia d)	
Tipologia a) + b)	12
Esercizi su Area pubblica	7
Esercizi c/o Aree di servizio	2
Esercizi c/o Alberghi, Cinema e mercato ortofrutticolo ingr.	4
Totale	111

Abbiamo distinto il numero degli esercizi con doppia tabella per evidenziare un dato che potrebbe falsare l'analisi dell'offerta

esistente sul territorio. È vero che il legislatore prevede la possibilità di cumulo che non sempre si traduce in effettivo esercizio di entrambe le attività. Una saggia analisi suggerisce quanto meno di dimezzare l'apporto economico di una delle due autorizzazioni.

Nel prosieguo del lavoro, quando tratteremo la definizione dei parametri, puntualizzeremo la portata del fenomeno.

È opportuno mettere in evidenza che la precedente disciplina (L. 524), per la pianificazione dei pubblici esercizi, prevedeva il contingentamento con riferimento alle superfici di vendita, in analogia con quel che recitava la legge 426 per lo studio ed il contingentamento degli “*esercizi a posto fisso*”

La nuova disciplina (L.287) vuole la definizione di parametri atti a determinare il numero delle autorizzazioni (comma 4, art.3 Legge 287).

Parametri che terranno conto anche, dice la legge, *del reddito della popolazione residente e di quella fluttuante*.

Molto criticabile la vecchia legge che non considerava la grande difficoltà di attribuire delle rese per mq. in funzione delle quali determinare lo sviluppo della rete, per esercizi dalle caratteristiche così particolari, ma con la 287 si rischia di assimilare una trattoria caratteristica del centro città con pochi tavoli ad un ristorante capace di ospitare contemporaneamente centinaia di commensali. È decisamente difficile trovare una soluzione mediana, propendiamo comunque per il rapporto numerico. (sia esso riferito alla popolazione

o ai consumi)

Ritornando alla definizione della struttura dell'offerta bisogna considerare che le variabili fondamentali sono costituite dalla domanda, dalle abitudini di consumo e dalla propensione al consumo.

Le grandezze fisiche alle quali principalmente si deve fare riferimento, oltre alla dimensione della domanda, sono:

- 1) la popolazione residente
- 2) i flussi turistici
- 3) la popolazione fluttuante (attrazione urbana)

POPOLAZIONE RESIDENTE

Il dato fondamentale sul quale sviluppare l'analisi è quello relativo alla popolazione e al suo andamento nel tempo. Da essa rileviamo reddito e spesa e i diversi canali nei quali quest'ultima fluisce.

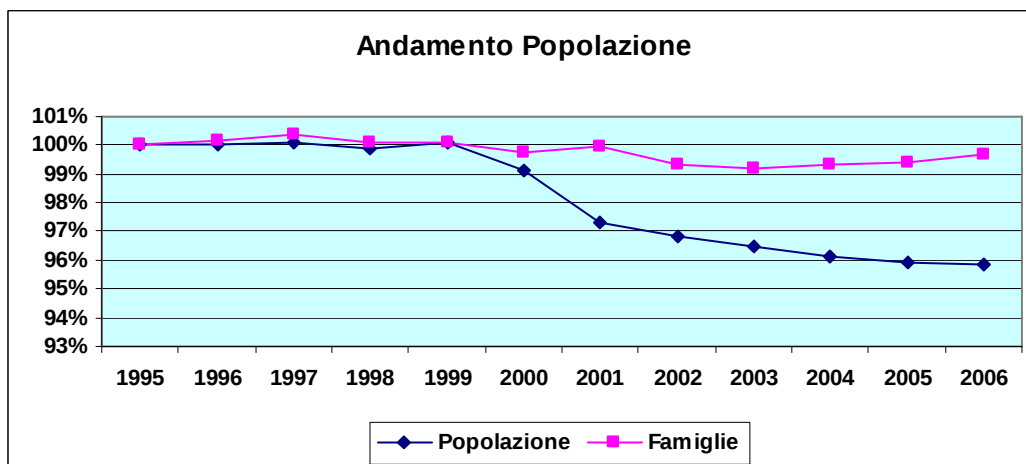
Riportiamo qui lo studio relativo all'andamento della popolazione e le considerazioni fatte in altro studio:

ANDAMENTO DELLA POPOLAZIONE **(Numeri indici a base fissa -1995)**

Anno	Abitanti	Famiglie	Andamento % abitanti	Andamento % famiglie	Num. Medio Componenti
1995	28,832	9,520	100%	100%	3.03
1996	28,847	9,533	100.1%	100.1%	3.03
1997	28,851	9,555	100.1%	100.4%	3.02
1998	28,798	9,526	99.9%	100.1%	3.02
1999	28,669	9,530	99.4%	100.1%	3.01
2000	28,582	9,498	99.1%	99.8%	3.01
2001	28,063	9,518	97.3%	100.0%	2.95
2002	27,919	9,457	96.8%	99.3%	2.95
2003	27,815	9,442	96.5%	99.2%	2.95
2004	27,710	9,453	96.1%	99.3%	2.93
2005	27,659	9,460	95.9%	99.4%	2.92
2006	27,627	9,490	95.8%	99.7%	2.91

Come si può notare l'andamento della popolazione è stato caratterizzato da una lenta ma costante flessione. Anche il numero delle famiglie, che in genere nella nostra provincia, ed a livello

nazionale, registra una costante crescita, da noi si sviluppa in modo piatto.



Il dato relativo al numero degli abitanti serve per il computo del numero ottimale degli esercizi nel nostro comune, ma sia che si scelga la via del rapporto esercizi/abitanti, che quella dei consumi, dobbiamo considerare le altre variabili indicate dal legislatore:

- I Flussi Turistici.
- La Popolazione Fluttuante

FLUSSI TURISTICI

Con il termine flussi turistici si intende l'aumento delle presenze dovute a turisti ed operatori. Nel nostro territorio e nel Salento in generale il flusso turistico per antonomasia è quello balneare, che comunque genera un interesse verso località d'arte.

E se la nostra città è priva del primo requisito, certamente possiede pregevoli opere architettoniche che attraggono un numero di persone sempre più elevato. Galatina non è solo città d'arte, ma anche vivido centro commerciale e di servizi. La fiera campionaria è la più grande del Salento e con un calendario di appuntamenti che praticamente copre l'intero arco dell'anno.

Le presenze di operatori e visitatori non si esauriscono in fiera ma hanno una ricaduta sulla città, la cui misura ovviamente dipende dalla capacità che i vari imprenditori hanno nello sviluppare momenti attrattivi. Il compito dell'amministrazione è quello di creare i presupposti perché ciò avvenga, ed in questo senso sono rivolti impegno e sforzi.

POPOLAZIONE FLUTTUANTE

(Attrazione Urbana)

L'attrazione urbana è una caratteristica non facilmente quantificabile anche nei comuni dotati di riferimenti oggettivi, quali gli uffici finanziari e tributari, i presidi sanitari, scolastici ecc. ecc.

I riferimenti generici andrebbero rapportati alla popolazione residente ed alla capacità di polarizzazione verso le realtà confinanti.

L'attrazione esiste anche verso comuni non limitrofi intanto perché i presidi scolastici sono tali da coinvolgere alunni di diverse località e come da tradizione molti alunni non dimenticano l'attaccamento

affettivo e continuano a frequentare la città anche dopo la fine degli studi. Oltre a questo, non vanno dimenticati i presidi sanitari, le varie istituzioni e delegazioni che incrementano in modo significativo le presenze ultraterritoriali.

Attribuire una percentuale alle vari dimensioni appena esaminate, non è agevole; dire, in maniera prudentiale, che la popolazione fluttuante ed i flussi turistici rappresentano una percentuale che oscilla tra il 25 ed il 30% della popolazione, lo riteniamo sufficientemente corretto.

INDIVIDUAZIONE PARAMETRI

A questo punto, dovremmo procedere all'individuazione di parametri utili alla concessione delle autorizzazioni.

Il già richiamato art. 3 della Legge 287 sottolinea il concetto del legame utenti-esercizi anche in considerazione del reddito della popolazione.

Sono quindi due gli elementi da considerare: uno quantitativo e l'altro qualitativo. Per ciò che concerne il primo, il riferimento obbligato è l'utenza, il secondo si riferisce al reddito percepito, ma soprattutto al reddito speso.

Senza dubbio la determinazione non può essere molto puntuale, in quanto come prima sottolineato, l'affluenza da diverse realtà significa anche diversa disponibilità economica, ma abbiamo il vantaggio di esaminare un campione vasto che per la legge dei grandi numeri riduce la percentuale degli errori.

La Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in una indagine fatta nell'anno 2007, fatta pari a cento la spesa alimentare totale, individuava un rapporto, tra: spesa alimentare domestica e spesa nei pubblici esercizi, pari al 69% per la prima e 31% per la seconda.

Per il Sud la spesa è più contenuta, ma la percentuale è pressoché immutata.

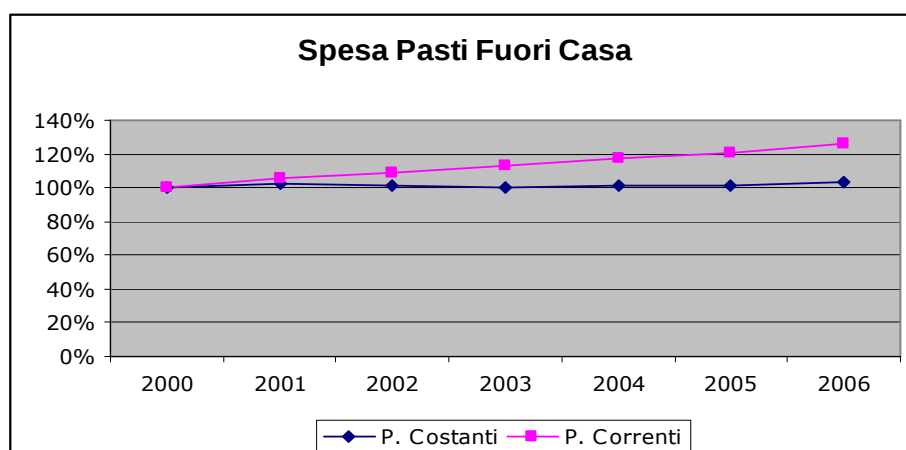
Spesa media per componente e per regione di residenza:

<i>Regioni</i>	<i>Spesa</i>			
	<i>Anno 2001</i>	<i>Anno 2006</i>	<i>Popolazione</i>	<i>Spesa Globale</i>
Piemonte	964.42	1,166.95	4,394,204	5,127,808
Valle d'Aosta	1051.47	1,314.34	124,812	164,045
Lombardia	1033.77	1,281.87	9,604,434	12,311,682
Liguria	921.31	1,160.85	1,607,466	1,866,028
Trentino Alto Adige	979.61	1,195.12	507,030	605,964
Friuli Venezia Giulia	952.64	1,181.27	1,060,000	1,252,150
Veneto	1037.5	1,276.13	4,809,076	6,136,982
Emilia Romagna	1107.5	1,362.23	4,254,219	5,795,203
Toscana	951.59	1,151.42	3,638,211	4,189,123
Umbria	863.97	1,071.32	872,967	935,229
Marche	854.6	1,068.25	1,542,106	1,647,355
Lazio	769.66	954.38	5,538,728	5,286,042
Abruzzo	745.27	924.13	1,312,727	1,213,137
Molise	673.68	835.36	320,074	267,378
Campania	596.21	739.30	5,808,886	4,294,512
Puglia	606.15	781.93	4,076,164	3,187,289
Basilicata	639.93	767.92	591,337	454,097
Calabria	596.67	716.00	2,006,339	1,436,547
Sicilia	615.14	768.93	5,016,861	3,857,590
Sardegna	669.52	843.60	1,662,758	1,402,695
ITALIA	837.81	1045.66	58,748,399	61,430,856

Elaborazione FIPE Su Dati Istat

In soli cinque anni si è avuto un incremento medio della spesa del 24% a livello Italia, con punte del 29% (Puglia).

L'incremento è calcolato a prezzi correnti, se facciamo riferimento ai prezzi costanti invece si sfiora appena il 3.5%! il delta non è costituito soltanto dal fattore inflativo, ma anche da un incremento dei prezzi al pubblico in misura ovviamente superiore all'inflazione.



Il grafico mostra l'andamento della spesa a prezzi costanti ed a prezzi correnti a livello nazionale ed appare in modo evidente una più contenuta crescita a prezzi costanti; bisogna comunque evidenziare che a differenza di altri settori produttivi una crescita effettiva di 3,5 punti percentuali non è disprezzabile.

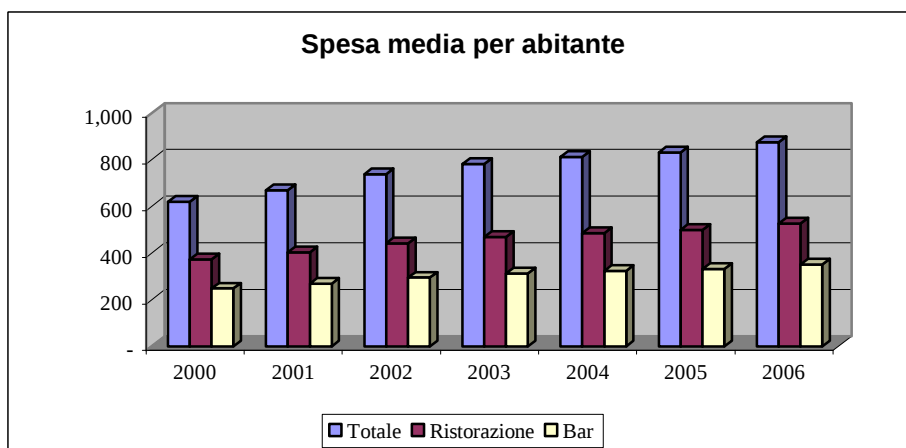
Un andamento leggermente diverso si è registrato nella nostra regione e soprattutto nella nostra città. I dati che ci riguardano più da vicino partono dalla conoscenza di un incremento medio regionale più sostenuto e da un dato di partenza relativo al reddito percepito e da quello speso nel nostro mercato di riferimento.

Di seguito mostriamo i dati relativi alla spesa media per abitante nei due principali canali: quello dei ristoranti e dei bar, (da qui sottrarremo la spesa effettuata presso mense aziendali, circoli ricreativi e canali assimilabili).

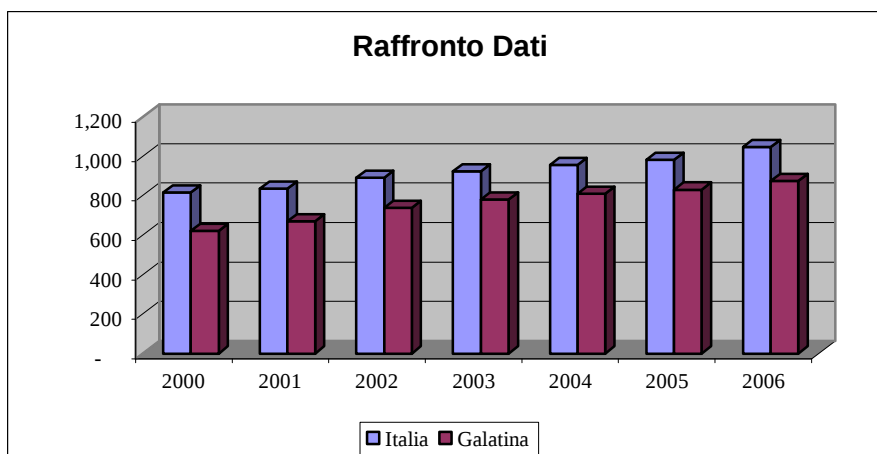
Galatina: Spesa media per abitante

	Totale	Ristorazione	Bar
2000	620	372	248
2001	670	402	268
2002	737	442	295
2003	780	468	312
2004	810	486	324
2005	830	498	332
2006	875	525	350

La rappresentazione grafica ci fa meglio apprezzare gli spaccati:



Un ulteriore raffronto riguarda l'andamento della spesa tra Galatina e la media Italia:



come si può notare esiste un delta fra i due dati, ma la crescita del nostro comune ha segnato un incremento percentuale più alto.

Valutazione Parametri

I metodi di approccio all'analisi dei dati sono diversi, essi comunque partono dalla consistenza della popolazione e della sua capacità di spesa. In particolare esamineremo i valori meramente quantitativi (rapporti popolazione e numero esercizi) e qualitativi propensione alla spesa. I primi non hanno bisogno di eccessivi commenti, come già puntualizzato tale metodo prende in considerazione il numero degli abitanti residenti nel comune e quelli presumibilmente attraibili, e li divide per il rapporto esercizi per abitante.

Parametri Numerici	Abitanti	Abitanti Convenzionali	Rist.ne e Simili	Bar e Simili
	27.627	33.000	613	514
			45	54
			54	64

Il prospetto mostra il numero degli abitanti effettivi e convenzionali, questi ultimi, cautelativamente, sono stati stimati pari ad un livello attrattivo di circa il 20%. Per quel che riguarda invece i rapporti numerici (613 per la ristorazione e 514 per i bar) abbiamo utilizzato i parametri regionali¹ più contenuti rispetto a quelli locali.

Se usassimo i rapporti medi provinciali di seguito riportati, otterremmo una dotazione totale di 57 autorizzazioni per la ristorazione ed 81 per i bar.²

Rapporti Italia	543	373
Rapporti Lecce (e Provincia)	580	405

Metodo qualitativo

Passiamo ora all'analisi della spesa del settore per prendere in considerazione i due riferimenti più ricorrenti per stabilire l'equilibrio tra domanda ed offerta³. In apertura abbiamo sottolineato le varie dinamiche del settore evidenziando uno straordinario incremento della propensione alla spesa, oltre che un incremento del livello dei prezzi. Questo andamento ha favorito la proliferazione delle aziende che forse ha superato il dimensionamento compatibile capace di

¹ Vedi prospetto "Distribuzione Pubblici esercizi"

² *che sarebbero pari a 48 e 68 se il riferimento dovessimo limitarlo alla popolazione effettiva della città*). Informandoci alle medie nazionali ovviamente il numero salirebbe ulteriormente.

³ FIPE e AC. Nielsen

garantire la tranquillità gestionale. Definire un equilibrio accettabile diviene un imperativo categorico per l'amministrazione. Tale equilibrio passa attraverso una valutazione della spesa e una valutazione dell'ordine di grandezze dei ricavi aziendali capaci di tenere in vita una azienda media. Per valutare la spesa abbiamo più indicatori: abbiamo esposto i prospetti relativi alla spesa media per abitante per regione. I dati sono stati ricavati da studi Istat ed elaborati dalla Fipe su questi dati l'associazione costruisce gli indicatori di sviluppo. L'istituto Nielsen prende in considerazione la capacità di spesa (che è pari al reddito disponibile meno la percentuale destinata al risparmio) e calcola l'incidenza percentuale dei pasti fuori casa. Come vedremo i valori sono allineati. FIPE utilizza i dati Istat mettendo a raffronto la spesa per l'alimentazione domestica e quella destinata ai pasti fuori casa.

Il rapporto medio nazionale individuato è 69/31.

Per quel che ci riguarda il rapporto è leggermente diverso ed è dovuto soprattutto ad un maggiore ricorso ai cosiddetti "*pasti funzionali*", per cui la proporzione nella nostra realtà è pari a 74/26. di conseguenza abbiamo questo quadro:

	Pro Capite	Globali (abitanti Effettivi)	Globali (abitanti Convenzionali)
Consumi Alimentari Domestici	2.440	67.409.880	80.520.000
Pasti Fuori Casa	857	23.684.552	28.290.811
Consumi Totali	3.297	91.094.432	108.810.811

Il dato relativo alla spesa annua pro capite deriva ovviamente dal fatto fatti cento i consumi alimentari totali, il 26% ci restituisce un importo di 857 € con conseguente spesa globale per la nostra città di € venti tre milioni 684 mila € che salgono a circa 28 milioni e 300 mila e se facciamo riferimento alla popolazione convenzionale.

Otteniamo più o meno la stessa cifra se utilizziamo il metodo Nielsen che individua una incidenza del 7,2% sul totale spesa, la fetta destinata ai pasti fuori casa.

	Pro Capite	Galatina	Galatina + Attrazione
Consumi Globali	12.000	23.869.728	28.643.674
Pasti Fuori Casa	864	1.718.620	2.062.344

I consumi pro capite del Nostro comune sono pari a 864 € (7,2% di 12.000) e generano consumi interni per circa 24 milioni di € che salgono a 28 milioni 643 mila € se facciamo riferimento alla popolazione convenzionale⁴.

Come già detto i dati sono praticamente identici a quelli individuati da Fipe.

Facciamo riferimento ai dati Fipe (appena più contenuti) per dimensionare il fabbisogno distributivo.

⁴ teoricamente non sarebbe corretto utilizzare come base di computo, da estendere anche alla popolazione convenzionale, i valori individuati per Galatina; ma è oltremodo arduo pretendere di individuare con precisione anche le località di provenienza degli avventori. Ma visto che parliamo di realtà molto simili non vi sono errori di imputazione.

Partiamo dal settore ristorazione con riferimento ai consumi della popolazione convenzionale per definirne l'ammontare:

Ristorazione

Consumi Totali	28.290.811
Mense Aziendali	3.394.897
Circoli Privati e vari	2.263.265
Spesa Residua	22.632.649

Come già accennato i consumi totali non confluiscono unicamente nei ristoranti e bar, esistono altri canali con capacità produttive più o meno cospicue. Tra mense aziendali, circoli privati, aree di servizio, alberghi etc. etc. si raggiunge una percentuale del 20%

La spesa residua (22.632.265) per il 60% va alla ristorazione e per il 40% a bar e caffetterie. (le quali vanno acquisendo sempre più fette di consumi per pasti funzionali).

Consumi Totali	28.290.811
Mense Aziendali	3.394.897
Circoli Privati e vari	2.263.265
Spesa Residua	22.632.649
Quota Ristorazione	13.579.589

La quota relativa alla ristorazione costituisce la base di calcolo per l'individuazione del numero totale degli esercizi atti a soddisfare l'equilibrio domanda /offerta. Prima di definire il numero delle attività è necessario fare un riferimento ai ricavi minimi di esercizio necessari per sostenere la gestione degli stessi. La Fipe ha analizzato dati relativi a campioni diffusi sul territorio e ha individuato alcuni "ricavi minimi":

RISTORANTE			
	<i>nord</i>	<i>centro</i>	<i>sud</i>
addetti	5,1	4,8	3,7
costo lavoro (in euro)	23.878	23.878	23.878
ricarico	3	3	3
costo lavoro/tot. costi	0,5	0,5	0,47
ricavo minimo (in euro)	243.556	229.229	187.976

Fonte: stima C.S. Fipe

Come si può notare secondo la Fipe il delta tra le diverse aree è costituito non tanto da una differenza nei costi di lavoro bensì da un presumibile livello più basso dei costi di gestione.

Dati in nostro possesso ci consigliano di attribuire al ricavo minimo un valore più alto anche rispetto a quello individuato per il nord.

Di conseguenza il quadro è il seguente:

Consumi Totali	28.290.811
Mense Aziendali	3.394.897
Circoli Privati e vari	2.263.265
Spesa Residua	22.632.649
Quota Ristorazione	13.579.589
Ricavi minimi di esercizio	250.000
Numero Esercizi Totali	54

Dividendo la quota ristorazione per il ricavo minimo otteniamo 54 esercizi di ristorazione.

PARAMETRI BAR

Il percorso è identico ma non il riferimento.

Sebbene sia invalso l'uso di consumare brevi pasti funzionali nelle pause lavorative verso alcuni bar, è innegabile la maggiore mobilità relativa alla ristorazione rispetto a quella riservata ai bar. Anche se alcune realtà sono capaci di attrarre clienti da località limitrofe, la maggioranza degli esercizi esercita una attrazione locale. Per cui è più opportuno un riferimento al dato relativo alla spesa locale con una lieve percentuale di incremento (5%).

BAR

Consumi Totali	24.868.780
Mense Aziendali	1.740.815
Circoli Privati e vari	1.243.439
Spesa Residua	21.884.526
Quota Bar	8.753.811
Ricavi minimi di esercizio	125.000
Numero Esercizi	60

La spesa relativa a mense aziendali e circoli non rappresenta un introito relativo ad aziende ricadenti necessariamente nel nostro territorio, è piuttosto una riduzione della capacità di spesa relativa al settore bar. Per quanto riguarda i “*ricavi minimi*” abbiamo preso in considerazione la medesima fonte adeguando il dato a riscontri locali.⁵

	nord	centro	sud
--	-------------	---------------	------------

⁵ Il nostro campione di riferimento locale è molto ampio e significativo.

addetti	2,3	2,2	1,6
costo lavoro (in euro)	23.159	23.159	23.159
ricarico	3,5	3,5	3,5
costo lavoro/tot. costi	0,5	0,5	0,47
ricavo minimo (in euro)	149.141	142.656	110.372

Fonte: stima C.S. Fipe

Abbiamo voluto mettere in evidenza i dati Fipe, pur discostandoci da essi, per consentire un raffronto che mostra la prudenza con la quale abbiamo operato nell'individuare lo sviluppo sostenibile per le aziende della ristorazione.

DETERMINAZIONE DEL CONTINGENTE DEGLI ESERCIZI DELLA TIPOLOGIA A (Ristorazione)

Con le analisi fin qui condotte, abbiamo preso in considerazione tutti gli elementi di valutazione, sia riguardo ai metodi, che riguardo ai fenomeni richiamati dal legislatore relativi al computo della popolazione fluttuante ed all'attrazione urbana.

Abbiamo abbondantemente analizzato i vari procedimenti di individuazione della spesa nel settore dei pubblici esercizi ottenendo parametri praticamente simili.

In particolare sia il metodo Nielsen che parte dalla percentuale di spesa calcolata sul reddito disponibile, che il metodo Fipe, (quello al quale ci siamo riferiti), pervengono al medesimo risultato. I rapporti numerici, che generalmente sono utilizzati più come indicatori che come misuratori, giungerebbero allo stesso risultato se avessimo fatto riferimento ai dati locali, piuttosto che a quelli regionali.

Il dato relativo allo sviluppo totale della rete di esercizi della ristorazione è pari a 54 da questo dobbiamo sottrarre l'esistente per ottenere il contingente. Bisogna puntualizzare che nella nostra realtà, come quasi in tutta la Regione, abbiamo più esercizi con doppia tabella, ma fatti salvi pochissimi casi, viene esercitata una sola attività.

Il riepilogo degli esercizi presenta uno spaccato che per comodità di raffronto riproponiamo:

Tipologia a)	34
Tipologia b)	47
Tipologia c)	5
Tipologia d)	
Tipologia a) + b)	12
Esercizi su Area pubblica	7
Esercizi c/o Aree di servizio	2
Esercizi c/o Alberghi, Cinema e mercato ortofrutticolo ingrosso	4
Totale	111

Ben 12 esercizi hanno la doppia tabella. Anche nell'ipotesi di effettivo utilizzo di entrambe, i ricavi non sarebbero pari alla sommatoria dei rispettivi valori medi prima individuati. Poiché sappiamo che così non è, non dovremmo duplicare gli esercizi, ma riteniamo, ai fini della determinazione di nuove aperture, che gli stessi vadano considerati al 50%.

Ma visto che le attuali disposizioni legislative consentirebbero

cessioni e trasferimenti di una delle due tabelle possedute, aggiungiamo le 12 tabelle sia ai ristoranti che ai bar.

Riprendiamo i dati per definire il contingente:

Consumi Totali	28.290.811
Mense Aziendali	3.394.897
Circoli Privati e vari	2.263.265
Spesa Residua	22.632.649
Quota Ristorazione	13.579.589
Ricavi minimi di esercizio	250.000
Numero Esercizi Totali	54
Esercizi esistenti	40
Contingente	14

Nell'individuare il contingente abbiamo operato una mediazione tra i diversi fattori pervenendo ad un risultato che pur se scaturisce da dati statistici, non obbedisce ad una mera equazione matematica.

Le valutazioni sono state informate alle reali possibilità di sviluppo attuale, con la consapevolezza che non si arreca pregiudizio alle attività esistenti, anzi una articolata offerta può rappresentare un volano di ulteriore capacità di attrazione per l'intero territorio.

DETERMINAZIONE DEL CONTINGENTE DEGLI ESERCIZI DELLA TIPOLOGIA B (BAR)

Come già visto il riferimento utilizzato per individuare lo sviluppo degli esercizi della tipologia b) è stato limitato alla capacità di spesa locale. Pur vantando la nostra città una significativa capacità di attrazione e disponendo di un buon livello di organizzazione aziendale nel settore della ristorazione in generale ed in quello dei bar in particolare, si è preferito contenere il numero delle autorizzazioni concedibili.

Riprendendo i dati abbiamo:

Consumi Totali	24,868,780
Mense Aziendali	1,740,815
Circoli Privati e vari	1,243,439
Spesa Residua	21,884,526
Quota Bar	8,753,811
Ricavi minimi di esercizio	125,000
Numero Esercizi Totali	70
Esercizi esistenti	54
Contingente	16

Anche qui valgono le considerazioni fatte nella trattazione della tipologia a).

Se si dovesse misurare l'effettiva portata commerciale riveniente dalle doppie tabelle, ritroveremmo senz'altro un contingente più elevato, pertanto, anche qui, nella determinazione del contingente, gli esercizi con la doppia tabella vanno considerati al 50%.

Ma così come enunciato in più parti di questo lavoro, si è pensato ad un graduale sviluppo della rete distributiva atto ad accrescere la capacità attrattiva senza turbare l'esistente,

ZONE COMMERCIALI

La suddivisione in zone ha da sempre risposto all'esigenza di dotare il territorio dei servizi necessari. Soprattutto i bar sono stati considerati un complemento funzionale alle esigenze della popolazione.

L'accentramento quasi esclusivo nelle zone centrali con il passare del tempo ha creato diversi problemi legati sia alla viabilità che ad una fruizione adeguata alle mutate esigenze: bar come luogo di incontro, bar come momento culturale, bar come luogo geometrico per la conclusione di affari, etc. etc. Attualmente la crescita del numero degli esercizi ha comportato comunque un decentramento, sia perché i nuovi rilasci sono stati legati alla disponibilità programmata per zona, sia perché ovviamente il solo centro non era più in grado materialmente di contenere nuove significative aperture. Il nostro comune ha inteso suddividere il territorio in 10 zone proprio per rendere estremamente capillare la copertura del territorio.

Mostriamo il dettaglio delle zone:

Zone

	Tipologia a)	Tipologia b)	Tipologia a b)	Tipologia c)	Totale
Zona 1	9	15	7	1	32
Zona 2	3	6		1	10

Zona 3	3	2			5
Zona 4	8	6	1	1	16
Zona 5	3	5	1	2	11
Zona 6	2	5			7
Zona 7	2	3	1		6
Zona 8 (Noha)	1	5	1		7
Zona 9 (Collemeto)	2	4	1		7
Zona Esterna	1	2			3
Totale	34	53	12	5	104

A questi vanno aggiunti 7 esercizi operanti su suolo pubblico, evidenziando che gli esercizi delle aree di servizio di distribuzione carburanti, degli alberghi, cinema e mercato ortofrutticolo all'ingrosso, sono ricompresi nella tabella di suddivisione delle zone. Come si può vedere l'intero territorio è servito più dagli esercizi della tipologia b) che a).

Pertanto, nel distribuire il nuovo contingente degli esercizi nelle varie zone, dobbiamo tener conto di quelli esistenti, in modo tale che vi sia una più omogenea ed armonica ripartizione sul territorio, come da tabella allegata.

I parametri non si applicano, comunque, nella apertura degli esercizi su aree pubbliche, soggetti ad una diversa disciplina, e a quelli all'interno di strutture mercatali (mercati coperti, generali, rionali e all'ingrosso).

Le nuove aperture previste dall'aggiornamento dei parametri nella zona I^a - Centro Storico, non sono utilizzabili per l'attivazione di esercizi in Piazza S. Pietro e Piazza Alighieri, tranne che per l'ampliamento di quelli esistenti.

ESERCIZI TIPOLOGIA A				ESERCIZI TIPOLOGIA B			ESERCIZI TIPOLOGIA C
ZONA	ESISTENTI – DISPONIBILI “A”	NUOVE APERTURE – INCREMENTO “A”	TOTALE “A”	ESISTENTI – DISPONIBILI “B”	NUOVE APERTURE – INCREMENTO “B”	TOTALE “B”	ESISTENTI “C”
1	16	2	18	22	4	26	1
2	3	2	5	6	2	8	1
3	3	1	4	2	2	4	//
4	9	2	11	7	3	10	1
5	4	3	7	6	2	8	2
6	2	1	3	5	1	6	//
7	3	1	4	4	1	5	//
8	2	1	3	6	//	6	//
9	3	1	4	5	1	6	//
ESTERNA	1	//	1	2	//	2	//
TOTALE	46	14	60	65	16	81	5

NORME DI ATTUAZIONE E CRITERI

Prima del rilascio delle autorizzazioni:

- Si acquisisce la necessaria documentazione, si verifica la sussistenza dei requisiti professionali e morali;
- si accerta l'ossequio del regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi (Decreto Ministero dell'Interno 17/12/1992, n°564);
- ai sensi del comma 7 della legge 287 si vigila che l'attività sia esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico - sanitaria nonché di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici.

Validità dell'autorizzazione

L'autorizzazione ha validità fino al 31 dicembre del quinto anno successivo a quello del rilascio, è automaticamente rinnovata se non vi sono motivi ostativi e si riferisce esclusivamente ai locali in essa indicati.

Revoca dell'autorizzazione

L'autorizzazione è revocata:

- a. qualora il titolare dell'autorizzazione medesima, (salvo proroga in caso di comprovata necessità) non attivi l'esercizio entro centottanta giorni dalla data del rilascio ovvero ne sospenda l'attività per un periodo superiore a dodici mesi;
- b. qualora il titolare dell'autorizzazione non sia più iscritto nel registro di cui all'articolo 2 della Legge;
- c. qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal Ministro dell'Interno e relativi alla adeguata sorvegliabilità, in seguito ad ampliamenti.

Trasferimenti

Sono sottoposti:

- - a) all'acquisizione della necessaria documentazione;
- - b) all'ossequio del regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi (Decreto Ministero dell'Interno 17/12/92, n°564);
- - c) entro 10 giorni gli estremi devono essere comunicati al Prefetto;
- - d) ai sensi del comma 7 della legge 287 l'attività deve essere esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico sanitaria nonché di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e

degli edifici.

Subingressi

Prima del rilascio dell'autorizzazione

- a) si acquisisce la necessaria documentazione, verifica la sussistenza dei requisiti professionali e morali;
- b) si accerta l'ossequio del regolamento concernente i criteri di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi (Decreto Ministero dell'Interno 17/12/92, n°564);
- c) si aggiorna l'autorizzazione ed entro 10 giorni si comunicano gli estremi al Prefetto;

Ampliamenti

Pur trattandosi di fattispecie non più soggetta ad autorizzazione, la Legge 287 prevede i seguenti adempimenti:

- verifica al momento del rilascio della concessione edilizia la permanenza del requisito della sorvegliabilità nell'esercizio ampliato, secondo quanto previsto dal relativo regolamento del Ministero dell'Interno;
- verifica del rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico sanitaria.

Orari di Apertura

In tema di orari di attività, la legge 287/91 è quasi assente. Gli unici richiami contenuti nell'art. 8 riguardano la fissazione di un numero minimo e massimo di ore senza peraltro fissarne i limiti di apertura e di chiusura. Il comma 2 del citato art. 8 consente al gestore di posticipare e/o anticipare di un ora l'orario fissato dagli accordi. Esiste solo un obbligo di comunicazione, da parte dell'esercente, dell'orario effettuato e vi è in fine un richiamo alla necessità di assicurare servizio alla clientela, predisponendo turni adeguati. In realtà vi è una grande disparità di comportamenti nei vari comuni e gli orari, come i riposi settimanali ed i turni di chiusura estiva, sono oggetto di provvedimenti ad hoc.

Per quanto non previsto dalle presenti norme, sia in termini concessori che sanzionatori, si fa riferimento a leggi, decreti e circolari disciplinanti la materia.

INDICE ANALITICO

Pag.

Premessa	2
Disciplina per il rilascio di nuove autorizzazioni	4

Fissazione parametri numerici	5
Rete distributiva.....	7
Popolazione residente	12
Flussi turistici	13
Popolazione fluttuante	14
Individuazione parametri	16
Analisi della spesa	17
Determinazione del contingente degli esercizi della tipologia a (ristorazione)	28
Determinazione del contingente degli esercizi della tipologia b (bar)	31
Zone commerciali	32
Norme di attuazione e criteri	36
Validità dell'autorizzazione	36
Revoca dell'autorizzazione	37
Trasferimenti	37
Subingressi	38
Ampliamenti	38
Orari di apertura	39