IL COMMERCIO
DI CHIETI E PROVINCIA

NOTIZIARIO DELLA UNIONE PROVINCIALE COMMERCIANTI - CONFCOMMERCIO DI CHIETI

Quindicinale - Dir. Sede Amm.: UNIONE COMMERCIANTI - Via Santarelli, 219 - 221 - tel. e fax 0871.64589 - 66923 - Chieti - www.confcommerciochieti.it - info@confcommerciochieti.it sped. in a. p. art. 2 comma 20/C legge 662/96 Filiale di Chieti Aut. Trib. di Chieti 24-2-1971 Dir. Resp. dr. V. D'Alessandro. Delegazioni, Uffici e Recapiti: LANCIANO Via Aterno, 39 tel. 0872.713146 714798 - ORTONA Piazza Risorgimento, 1 tel. 085.9067228 9063748 SAN SALVO Via Verdi, 8 tel. 0873.342788 VASTO Via delle Gardenie, 16/G tel. 0873.361053 374135 fax 368028 CASALBORDINO - Via Levante, 19 tel. 0873.900371 - CASTIGLIONE M. M. Via Roma, 10 Tel. 0873.978826 SCERNI Via A. Moro, 34 Tel. 0873.919390 Ciclostilato in proprio.
In caso di mancato recapito restituire al mittente - Tassa a carico

Anno XXXIV n. 15 – Chieti 30.6.2005

CHIETI

Associazione Provinciale Pubblici Esercizi

Confcommercio Chieti

PATTO DELLA PIZZA
- una sfida da vincere -

2. BUONI PASTO – ***sospesa la protesta***

3. RETRIBUZIONI AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PUBBLICI ESERCIZI

4. SALE ARRICCHITO CON IODIO - ***nuove disposizioni***

5. SOMMINISTRAZIONE ACQUE MINERALI NEI PUBBLICI ESERCIZI

6. FORNI A LEGNA – ***non sussistono divieti***

* * *

"PATTO DELLA PIZZA"
- una sfida da vincere -

Nel corso della trasmissione "*Porta a Porta*" il Presidente Billè ha raccolto la sfida lanciata da Bruno Vespa sul prezzo del "*menù pizza*" a prezzi calmierati, ritenendo di conseguenza che ci siano i presupposti per dare visibilità a questa simpatica e popolare sfida.

Si è pertanto ritenuto di raccogliere il maggior numero possibile di adesioni per farne una Guida (*per il momento "on-line"*) e dimostrare, dati alla mano, che certe "*illazioni*" su rialzi esosi ed incontrollati sono per lo più frutto di maliziose interpretazioni giornalistiche e che c'è, nel complesso mercato della ristorazione, un'ampia gamma di prezzi e un'offerta anche economica.

Si tratta quindi di raccogliere adesioni per un pacchetto "*pizza*" con le seguenti caratteristiche:

1) *Composizione*

- **n. 1 PIZZA (*è consigliabile il tipo Margherita che alla grande fama unisce quantità e qualità di componenti base tipici*)**
- **n. 1 bibita o ½ min. o birra (*20 cl.*)**
- **n. 1 caffè**

al prezzo MASSIMO di *€ 7,50*

oppure, in alternativa:

- **n. 1 PIZZA (*è consigliabile il tipo Margherita che alla grande fama unisce quantità e qualità di componenti base tipici*)**
- **n. 1 bibita o ½ min. o birra (*33 cl.*)**

al prezzo MASSIMO di *€ 7,00*

2) *Modalità di offerta*

Si tratta di un pacchetto "*chiuso*", onnicomprensivo di tutti i costi (*compresi eventuali* "*coperto" e* "*servizio"*), di quelli che il consumatore già acquista, seppure con composizioni diverse, prevalentemente negli esercizi a catena.

Conseguentemente, ogni variazione nella sua composizione (una pizza diversa, una bevanda diversa, ecc…) comporterà la non applicabilità del prezzo indicato (7,50 o 7,00 €). Anche per gli alimenti e le bevande aggiuntive il prezzo da applicare dovrà essere quello del normale listino.

E' il "***patto della pizza***" una iniziativa basata sulla ridefinizione di prodotto e modalità di vendita e su cui costruire la necessaria attività di comunicazione verso i consumatori basata su fondamenti di semplicità, di chiarezza e di trasparenza, senza dover stravolgere l'organizzazione produttiva e di vendita degli esercizi.

Confcommercio Chieti

3) *Modalità di adesione*

L'adesione è volontaria e limitata nel tempo (*fino al 31.12.2005*).

In tale contesto è a discrezione dell'esercizio fissare il giorno o i giorni della settimana durante i quali l'offerta è attiva.

Gli interessati dovranno fornire i seguenti dati:

- **Insegna del Ristorante/Pizzeria;**
- **Cognome e nome del titolare;**
- **Indirizzo, numero di tel., fax, e-mail** (*eventuale sito*)**;**
- **Descrizione pacchetto/pacchetti prescelti** (*con denominazione pizza e relativi ingredienti, eventuale marchi bevande e caffè*)**;**
- **PREZZO CONVENUTO onnicomprensivo** (***per il pacchetto con caffè NON SUPERIORE a 7,50 €; per il pacchetto senza caffè NON SUPERIORE a 7,00 €***)**;**
- **Giorni della settimana in cui l'offerta è attiva;**
- **Giorno chiusura, orario;**
- **Altre informazioni ritenute utili per l'inserimento in guida.**

n.b*. gli associati che già praticano o hanno intenzione di praticare un prezzo addirittura inferiore a quello convenuto di € 7,00/7,50 vorranno segnalarcelo alla voce "altre informazioni sul locale" riportata sulla scheda.*

Le adesioni

E' opportuno che le prime adesioni pervengano per via fax (*0871/64599 – v. scheda allegata) o all'indirizzo e-mail chieti@confcommercio.it*) quanto prima.

Gli esercenti che aderiranno potranno esporre l'apposito *logo*, a breve disponibile presso tutti gli uffici Confcommercio.

Raccomandiamo agli associati di non far mancare il proprio sostegno a questa iniziativa che ha il dichiarato scopo di accrescere la fiducia dei consumatori/clienti nelle nostre aziende.

*

2. BUONI PASTO

……ULTIM'ORA…..*LA FIPE SOSPENDE LO SCIOPERO*

Il Presidente di Confcommercio e Fipe Sergio Billè, al termine di una riunione convocata a Saint Vincent nell'ambito della sessantesima assemblea della Fipe ha annunciato ***la fine dello sciopero dei buoni basto****. "La Fipe – ha detto Billè - ha dato atto ai ministri Siniscalco e Scajola dell'attenzione dimostrata nei confronti di duecentocinquantamila imprese del pubblico esercizio interessate al problema". "Resta fermo - ha proseguito Billè, che il mancato varo dell'emendamento comporterà l'immediata ripresa dell'agitazione con modalità da decidere sul territorio nazionale".*

Il ministro delle Attività produttive, Claudio Scajola, intervenendo ai lavori dell'Assemblea, ha assicurato che "il Governo manterrà fede all'impegno di risolvere la situazione dei buoni pasto.…".

Confcommercio Chieti

3. RETRIBUZIONI AL PERSONALE DIPENDENTE DEI PUBBLICI ESERCIZI

Ricordiamo (*v. not. nn. 01/2005 e 20/2004*) che a luglio 2005 è prevista l'erogazione *dell'ultima tranche contrattuale* secondo quanto previsto dall'accordo di rinnovo del CCNL Turismo del 19 luglio 2003 che scadrà il prossimo 31.12.2005.

All'uopo forniamo un *quadro riepilogativo* delle retribuzioni spettante al personale dipendente da pubblici esercizi e da stabilimenti balneari.

Il riepilogo comprende:

- *la retribuzione per i lavoratori qualificati* (tab. 1);
- *la retribuzione per le aziende minori di terza e quarta categoria* (tab. 2);
- *la retribuzione per lavoratori extra e di surroga* (tab.3);
- *la retribuzione dei minori che è determinata con riferimento alla normale retribuzione (paga base e contingenza) dei lavoratori maggiorenni qualificati di pari livello applicando la percentuale del 98% (*tab.4 e 5).L'equiparazione si avrà a partire dal **1 gennaio 2006**.

*

⇒ **TAB. 1 - *personale qualificato***

Livello	paga base	Contingenza	Totale
a	1.185,73	542,70	1.728,43
b	1.062,59	537,59	1.600,18
1	954,20	536,71	1.490,91
2	831,07	531,59	1.362,66
3	756,90	528,26	1.285,16
4	687,65	524,94	1.212,59
5	614,92	522,37	1.137,29
6s	572,92	520,64	1.093,56
6	557,55	520,51	1.078,06
7	491,78	518,45	1.010,23

⇒ **TAB. 2 - *pubblici esercizi e stabilimenti balneari III-IV categoria - personale qualificato***

Livello	paga base	Contingenza	totale
a	1.180,05	542,19	1.722,24
b	1.057,43	537,12	1.594,55
1	949,04	536,24	1.485,28
2	826,68	531,2	1.357,88
3	753,03	527,91	1.280,94
4	684,29	524,64	1.208,93
5	611,82	522,09	1.133,91
6s	570,08	520,38	1.090,46
6	554,71	520,25	1.074,96
7	489,20	518,22	1.007,42

Confcommercio Chieti

⇒ **TAB. 3 –** ***retribuzioni per i lavoratori extra o di surroga***

Extra / surroga		
Livello	**paga base**	
4	11,10	Compenso orario onnicomprensivo lordo
5	10,58	
6s	10,12	
6	10,00	
7	9,36	

⇒ **TAB. 4 -** ***personale qualificato minore di 18 anni***

Livello	paga base	Contingenza	totale	98%
4	687,65	524,94	1.212,59	1.188,34
5	614,92	522,37	1.137,29	1.114,54
6s	572,92	520,64	1.093,56	1.071,69
6	557,55	520,51	1.078,06	1.056,50
7	491,78	518,45	1.010,23	990,02

⇒ **TAB. 5 -** ***pubblici esercizi e stab. balneari III-IV categoria personale qualificato minore di 18 anni***

Livello	paga base	Contingenza	totale	98%
4	684,29	524,64	1.208,93	1.184,75
5	611,82	522,09	1.133,91	1.111,23
6s	570,08	520,38	1.090,46	1.068,65
6	554,71	520,25	1.074,96	1.053,46
7	489,20	518,22	1.007,42	987,27

*

4. SALE ARRICCHITO CON IODIO: *nuove disposizioni*

Nell'intento di contrastare le malattie da carenza iodica, tra le quali il gozzo endemico è la manifestazione più frequente, una recente norma ha stabilito l'obbligo per *i punti nei quali è in vendita il sale (dalle tabaccherie agli esercizi della distribuzione di ogni dimensione*) di **assicurare la disponibilità anche di sale arricchito con iodio e di fornire il sale comune solo su specifica richiesta del consumatore** (*resta da comprendere se nel caso di distribuzione con sistema self service il sale comune dovrà essere tolto dagli scaffali*).

Gli esercizi di vendita dovranno anche esporre una locandina – *il cui contenuto sarà determinato dal Ministero della Salute* - sugli espositori di sale per informare la clientela sui benefici della iodioprofilassi.

Negli **esercizi di somministrazione** - sia della **ristorazione pubblica** quali ristoranti e simili, ivi compresi i bar nei quali si mette il sale a disposizione della clientela, che della **ristorazione collettiva**, quali mense aziendali, scolastiche, e di altre collettività – deve essere messo a disposizione dei consumatori anche il sale arricchito con iodio.

I suddetti obblighi decorreranno dal 30 ottobre 2005.

Confcommercio Cnicti

5. SOMMINISTRAZIONE ACQUE MINERALI NEI PUBBLICI ESERCIZI

Dal 6 luglio (*v. not. n. 09/2005*) potranno essere **destinate alla somministrazione in pubblici esercizi** (bar, ristoranti, pub, alberghi, agriturismi …) acque minerali naturali e acque di sorgente solo se contenute in bottiglie di capacità non superiore a mezzo litro (125, 250, 330, 500 ml).

In pratica il formato da mezzo litro e quelli di capacità inferiore sostituiscono le bottiglie dei formati ora in uso (1.500 ml, 1.000 ml, 920 ml) .

Da tener presente, contrariamente a quanto appare su alcune comunicazioni, che con le bottiglie da mezzo litro si possono fare tutte le operazioni (servire l'acqua a bicchieri, allungare bevande quali la spremuta d'arance o il vino, ecc….) che si fanno con le bottiglie di formato superiore **non sussistendo alcun obbligo di aprire la bottiglia in presenza del cliente o di usare recipienti monodose** .

Se le bottiglie di acqua sono vendute per asporto non vi è alcuna limitazione di formato.

Vi sono, comunque, concrete aspettative per la modifica del provvedimento che è illegittimo, illogico, dannoso per l'ambiente, poiché aumenta l'immissione di plastica, per gli esercenti e per i consumatori.

Il Ministro delle Attività produttive Claudio Scajola si è impegnato a riferire sulle novità in occasione della Assemblea della FIPE che si terrà a Saint Vincent il 4 e 5 luglio 2005.

*

6. FORNI A LEGNA – *non sussistono divieti*

Pubblichiamo, nel suo testo integrale, il comunicato stampa del ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio che ha escluso qualsiasi divieto di utilizzo di forni a legna per la cottura delle pizze.

Forni a legna, nessun rischio di "estinzione"

Il Ministero dell'Ambiente precisa: "bastano pratiche di buona gestione"

"Non sussistono divieti per l'esercizio di forni a legna ma solo norme che regolamentano le emissioni in atmosfera. Per i forni a legna il rispetto di tali limiti non richiede l'installazione di sistemi di abbattimento ma solo l'applicazione di buone pratiche di gestione".

Con questa nota il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio getta acqua sul fuoco della polemica sorta nei giorni scorsi sull'esercizio di forni a legna, dovuta con tutta probabilità al fatto che esistono due norme non del tutto omogenee tra loro.

Proprio per evitare il rischio di confusione in questa materia, nella redazione dei testi unici ambientali si provvederà a chiarire la questione.

Roma, 19 maggio 2005

Nella nota il Ministero esclude pertanto la prospettiva di dover installare sistemi di abbattimento dei fumi per assicurare emissioni dei forni a legna al di sotto dei massimi livelli consentiti ritenendo sufficiente l'applicazione di buone pratiche di gestione che saranno oggetto di prossima illustrazione.-

* * *

FIPE/CONFCOMMERCIO Chieti

Confcommercio Chieti