

Federazione Italiana Panificatori-Panificatori Pasticceri e Affini

Camera Deputati Audizione Commissione X Attività Produttive, Commercio e Turismo

Audizioni nell'ambito dell'esame, in sede referente, delle proposte di legge C. 1 Iniziativa popolare, C. 457 Saltamartini, C. 470 Benamati, C. 526 Crippa e C. 587 Consiglio Regionale delle Marche, recanti «Modifiche all'articolo 3 del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, in materia di disciplina degli orari di apertura degli esercizi commerciali»

Nel nostro Paese operano quotidianamente circa 25mila imprese di panificazione artigianali per lo più a carattere familiare e che sono costituite per circa il 90% da microimprese (che in molti casi presidiano dei territori, anche offrendo un "luogo di socializzazione". Territori oramai quasi del tutto desertificati dal punto di vista commerciale) con un numero medio di quattro addetti e nel quale operano tra diretto ed indotto oltre 250mila lavoratori.

Per la tipicità delle loro produzioni e garantire un prodotto "fresco" tutte le mattine il panificatore italiano di norma avvia la propria attività di notte (in genere dalle 02.00 alle 04.00).

Prima del 2011 - e quindi prima che entrasse in vigore la piena liberalizzazione degli orari di apertura dei negozi operata con il cosiddetto "Salva Italia" (DL 201/2011) - ad eccezione di quelle ubicate in città d'arte e zone turistiche, le imprese di panificazione svolgevano regolarmente la loro attività per sei giorni alla settimana (dal lunedì al sabato) e per soddisfare la maggiore domanda dei consumatori in vista della domenica-festiva, nella giornata di sabato l'organizzazione aziendale era impegnata nella cosiddetta "doppia produzione". Questo consentiva, come tutti, anche al panificatore di dedicare la domenica, alla sua famiglia e al tempo libero esercitando il suo sacrosanto diritto al riposo settimanale.

Dopo la liberalizzazione operata senza alcuna regola dal richiamato Decreto “Salva Italia” ogni cosa è cambiata per i panificatori italiani perché da quel momento tutti potevano aprire tutto, in qualsiasi orario e la totale deregolamentazione ha inevitabilmente favorito le grandi catene distributive che hanno maggiori possibilità dal punto di vista finanziario e di personale per riuscire a stare aperti 7 giorni su 7 per 365 giorni all’anno.

Per le microimprese di panificazione di carattere familiare sono aumentati i problemi perché per tenere aperto la domenica - considerate le ridotte dimensioni aziendali - non c’è la possibilità di ricorrere a turnazioni di personale e quindi occorre fare riferimento ai pochi collaboratori in organico con incrementi insostenibili di costo del personale al quale per il lavoro domenicale viene corrisposta, secondo contratto di categoria, una maggiorazione oraria del 75%. Tutto ciò ha contribuito ad ampliare lo squilibrio competitivo esistente tra piccole imprese e grandi strutture di vendita, sottoponendo i panificatori, le loro famiglie e i propri collaboratori a ritmi di lavoro difficilmente sostenibili nel tempo e non ultimo in troppi casi, ha finito per rendere più difficile garantire il giorno di riposo compensativo ai propri dipendenti.

Quello che occorre considerare è la singolarità del settore, che opera la vendita di un prodotto che deve essere preventivamente preparato ovvero il momento di inizio dell’attività di vendita è preceduto da una attività di preparazione del prodotto, attività che richiede un importante sacrificio fisico, trattandosi di attività che deve essere svolta in orari caratterizzati da un impegno fisiologico maggiore (lavoro notturno). Tale attività può essere alleggerita per alcune fisicità ma non può essere forzata in termini di tempo poiché la pasta ha un suo fisiologico e naturale tempo di lievitazione e maturazione che ci fanno, infatti, definire il fornaio un “allevatore di pasta”.

Prova ne è il fatto che, in molti casi, la grande distribuzione, al fine di garantire la fornitura di pane nelle giornate domenicali ha fortemente potenziato l’importazione di prodotti crudi gelati o parzialmente cotti per offrire pane caldo (che non significa fresco) ai propri clienti, anche alla domenica in quanto, stante le professionalità

necessarie, impossibilitata essa stessa a garantire continuità produttiva sette giorni su sette di prodotto fresco. Non solo: questa necessità ha favorito il proliferare del mercato del pane surgelato (crudo o parzialmente cotto, prodotti notoriamente caratterizzati da una forte segnatura ambientale) anche di non produzione autoctona, forte del fatto che, da molti anni, nonostante le nostre reiterate richieste manca un minimo quadro legislativo e normativo per classificare le diverse tipologie di pane che si possono trovare sul mercato. E queste richieste sono state fatte nell'interesse del cittadino consumatore che non ha oggi elementi sempre chiari per distinguere origine e genesi del pane che mette sotto i denti.

Le aperture domenicali non hanno portato ad un aumento di fatturato perché non solo non sono aumentate le vendite come dimostra il fatto che su base settimanale i ricavi sono rimasti pressoché uguali (per cui quello che si vendeva in sei giorni adesso viene spalmato su sette) e la cosiddetta “doppia panificazione” che si svolgeva nella giornata del sabato si è fortemente ridotta se non totalmente azzerata.

Occorre, tuttavia, ricordare che dal 2011 ad oggi il mercato del food incluso quello del pane, è fortemente cambiato: il pane ha perso la leadership di alimento principale nella dieta e, pur mantenendo una reputazione altissima, è diventato alimento che accompagna il cibo. Prova ne è il fatto che il consumo di pane in Italia si attesta attorno ai 95-110 grammi al giorno rispetto ai 400 grammi di trenta anni fa. Nel frattempo, proprio per contrastare il forte calo di consumo di pane come tradizionalmente inteso, molte attività di panificazione, dove il contesto ambientale lo consentiva, si sono diversificate al fine di offrire una offerta più ampia di prodotti alimentari, sfarinati, lievitati o non, offrendo anche la somministrazione. Inoltre il fenomeno del food delivery, ovvero del prodotto alimentare, anche fresco, fornito e servito a casa, sta interessando anche il pane.

Pertanto crediamo opportuno, al fine di continuare non solo a preservare il panificio “prossimale” ma anche la conseguenza favorevole di questa “prossimità” ovvero la “pane diversità italiana” valore unico nel panorama della panificazione europea, dare una regolamentazione ordinata ed equilibrata alle aperture domenicali in tutti i settori,

ponendo, se necessario, anche delle limitazioni o deterrenti (come accade nel mondo della panificazione) alla contrattazione tra parti sociali sul tema degli orari e turni domenicali.

Comunque riteniamo necessario ricreare i presupposti per garantire le condizioni di base che favoriscano un maggiore equilibrio competitivo tra piccole e grandi strutture di vendita anche ripristinando un quadro normativo che, fermo restando le città d'arte e le zone turistiche, preveda un numero contingentato di aperture domenicali e festive durante l'anno.

Federazione Italiana Panificatori
Via Alessandria, 159/d – 00198 Roma
Tel. 06/8553846 – 06/8549559
Fax 06/85351968
E-mail: sindacale@fippa.it