

## I Veneziani Mai-domi

Gruppo di Titolari di Partite IVA, Gestori di Locali Pubblici  
(Ristoranti, Pub, Osterie, Bar, Trattorie, Enotecche)

Crediamo che il documento denominato “#RimbalzaItalia” sia un progetto condivisibile e auspicabile e, se veramente venisse preso in considerazione in toto, ci aiuterebbe molto.

Il punto cruciale è accettare che la Città Metropolitana di Venezia sia **completamente a vocazione turistica internazionale** e di conseguenza anche il suo indotto e tutte le attività economiche che sono insediate nel suo territorio.

Solamente facendo capire in pieno questa particolarità si possono ben contestualizzare le nostre richieste. Per la quasi totalità delle nostre attività la clientela è rappresentata da turisti provenienti da stati esteri, cosa che al momento ci penalizza più di altre realtà.

Tutto ciò premesso, chiediamo

1) Il prolungamento degli Ammortizzatori Sociali (cassa integrazione, FIS, ecc.) fino a Marzo 2021, quindi per un orizzonte temporale più lungo della sospensione della attività lavorativa per decreto, in quanto gli effetti negativi avranno strascichi ben più ampi; sarebbe auspicabile altresì uno snellimento burocratico delle pratiche e una elasticità più ampia possibile nelle modalità di svolgimento delle suddette.

2) Liquidità alle Imprese: si deve avere un orizzonte temporale ben superiore ai 6 anni annunciati; è realistico pensare ad una restituzione spalmata in almeno 20 anni.

3) Garanzia Statale sui finanziamenti al 100%, magari avendo anche percentuali di fatturato maggiori a quelle attualmente discusse intorno al 25%, che vorremmo ampliato al 50%.

4) Certezza del Tasso di Interesse che verrà applicato, che non può superare l'1% e snellimento delle procedure per accedervi. E' impensabile in tale crisi e situazione di urgenza applicare tutte le solite lungaggini bancarie (corretto il ragionamento di M.Draghi “whatever it takes”);

eventuali verifiche si faranno a posteriori e qualora qualcuno avesse frodato lo Stato, si procederà secondo le norme vigenti.

5) Snellimento delle pratiche di rimborso legate ai danni subiti dall'acqua alta del 12 novembre 2019 e sospensione, per tutto il 2020 e 2021, di ogni leasing o finanziamento o prestito accesi per finanziare investimenti legati all'oggetto dell'attività.

6) Moratoria sugli Affitti: ipotizziamo di calcolare l'incidenza del fatturato degli anni precedenti sull'affitto e confrontare tale incidenza con i volumi che si andranno a fare (es: se prima la spesa dell'affitto era del 5% rispetto al fatturato, continuare a pagare il 5% sul fatturato che si andrà a fare). Questo permetterebbe di caricare in percentuale quanto realmente si lavora. I conduttori pagherebbero una percentuale del monte-affitto parimenti ai proprietari degli immobili; contemporaneamente bisogna trovare soluzioni come Crediti di Imposta e riduzione delle Tasse di Proprietà.

7) Azzeramento delle Tasse Comunali per tutto il periodo di lock-down e rimodulazione delle stesse per i periodi successivi, in quanto la capacità ricettiva e produttiva (dovuta a misure restrittive obbligatorie) sarà di gran lunga diminuita.

8) Azzeramento delle Tasse sulle Utenze e Rimborso (ove siano state già pagate) delle stesse dal giorno della chiusura alla data di riapertura. Sono assurde le situazioni di bollette con consumi prossimi allo zero con importi gonfiati da tasse, oneri, concessioni e balzelli vari.

9) Sgravio Fiscale per gli acquisti di merci-materiali direttamente riconducibili alla tutela della salute dei clienti, fornitori e di chi opera nell'ambiente di lavoro adoperando un calo dell'IVA e un credito di imposta.

10) Per i Dipendenti a Tempo Indeterminato o per i contratti trasformati in Indeterminato o qualsiasi altro tipo di contratto che preveda una assunzione sino al 31 Marzo 2021, si chiede di pagare solo la Busta Paga effettiva, lasciando a carico dello Stato gli oneri dei contributi e correlati. Dal primo Aprile 2021 sino al 31 Marzo 2022 tali contributi possono essere suddivisi nella misura del 50% tra Datore di lavoro e Stato. Questa misura, oltre a sollevare l'impresa da un'ulteriore spesa e quindi lasciare liquidità da reinvestire all'interno dell'azienda, contribuisce ad incentivare il datore di lavoro al mantenimento o all'assunzione del personale, che diventerebbe quindi volano per una ripresa economica; in sostanza, avere più dipendenti equivale a più denaro in circolo.

Fin qui i punti legati all'aspetto Economico-Finanziario, ma sicuri di confrontarci con persone che conoscono bene il mondo dell'Ospitalità, proponiamo alcuni punti altrettanto importanti legati alla facilitazione e all'incentivazione delle nostre attività.

A) Ricevere da chi di competenza una **chiara** "Linea Guida" o "Protocollo" da seguire per il corretto svolgimento dell'attività, con istruzioni su come comportarsi riguardo l'aspetto Sanitario di dipendenti, lavoratori e clientela, e sulla logistica lavorativa, tenendo presente **soprattutto** la specificità degli ambienti di lavoro nel Centro Storico di Venezia.

B) Chiediamo di avere un dialogo chiaro e trasparente con le Forze dell'Ordine e le figure professionali addette al Controllo e al Rispetto dei "Protocolli" ai quali dobbiamo sottostare. Vogliamo collaborare e rispettare le regole, siamo i primi a voler uscire da questa situazione, ma, visto e considerato il momento di confusione (dovuto in primis a controversie politiche interne) pretendiamo collaborazione; siamo tutti coscienti che la situazione non è semplice per nessuno, ma vogliamo un **testo scritto, realistico, accettato e condiviso, non aperto a più interpretazioni.**

C) Sarebbe auspicabile, almeno questa volta, provare a percorrere una strada nuova nei confronti del turismo. Abbiamo pensato ad incentivi e sconti per i parcheggi, per chi dovesse arrivare in automobile, moto o bicicletta; sconti sui biglietti dei mezzi pubblici (vaporetti e autobus), sconti e agevolazioni sui Musei e più in generale luoghi di valenza culturale; questo porterebbe un incremento del livello qualitativo del turismo e sicuramente un ritorno di immagine positivo.

Certi di un Vostro cortese riscontro ci rendiamo disponibili ad un eventuale incontro.

In calce alleghiamo una significativa raccolta firme a testimonianza dell'impegno sin qui svolto.

Cordiali saluti

I Veneziani Mai-domi

Simone Poli - Ai Mercanti  
Andrea della Puppa - Hostaria Vecio Biavarol  
Giovanni d'Este - Ai Rusteghi  
Giovanni Mozzato - Chat Qui Rit  
Angelo Zamprotta - Il Santo Bevitore  
Tommaso Sichiero - Ristorante alla Palazzina  
Tommaso Sichiero - Osteria ai Canottieri  
Claudio Furlanis - Osteria Ai Promessi Sposi  
Nicola Bedin - Osteria Ai Promessi Sposi  
Micael Nordio - Osteria l'Orto dei Mori  
Lorenzo Cipolla – Luna Sentada  
Lorenzo Cipolla – Wine bar 5000  
Tommaso Costalonga - Orange Bar

---

Nadia Locatello - Ai Mercanti  
Diego Poli - Ai Mercanti  
Anna Rita Vanuzzo - Al Chianti  
Roberto Caruti - I Tre Mercanti  
Alessandro Bet - Ristorante la Colombina  
Adriana Fava - Ristorante la Colombina  
Fabio Zecchin - Bar San Marco  
Michael Melfi - Snack Bar da Piero  
Giorgia Schiraldi – Snack Bar da Piero  
Serghei Hachi - Osteria Giorgione  
Serghei Hachi - Osteria al Cantinon  
Isabella Zambon - Oliva Nera  
Giacomo Donato - Ristorante la Feluca

Caterina Gherardi - Al Mariner  
Andrea Conchetto - The Irish Pub Venezia  
Rocco Pascontin - The Irish Pub Venezia  
Mirco Vianello - Ristorante da Celeste  
Lazzari Giampietro - Osteria i Compari  
Giovanni Vaccari - Ristorante Casa Buona  
Andrea Bovo - Ristorante Regina Sconta  
Postolache Vasile - Taverna Barababao  
Mauro Bernardi - Trattoria Casa Mia  
Pasquale Travisano - Pako's Pizza & Pasta  
Osgualdo Fabio - Vizietto Wine & Beer  
Beggio Alessandro - Time Social Bar  
Antonello Giulio - Algiubagiò  
Carlo Siviero - Osteria da Carla  
Gaetano Cipolla - Bar ai Santi  
Massimiliano Rossetti - Wisteria Ristorante  
Andrea Zanibellato - Osteria ai pie del ponte  
Daniele Bucciarelli - Trattoria Rialto Novo  
Gioiosa Ruggeri - Da Gioiosa  
Valerio Barabasti - Ai Nevodi  
Silvio Barabasti - Ai Nevodi  
Daniele Reale - Marciano Pub  
Vincenzo Perillo - Fly Restaurant  
Luca Zanon - Birreria Zanon  
Andrea Tosi - Vecia Gina  
Giuseppe Busana - Brillo Parlante  
Mattia Beninati - Chet Bar  
Mattia Beninati - Il Mercante  
Maria Cristina Bertoni - Dolceamaro enoteca wine tasting  
Claudio Serra - Pizzeria all'Anfora  
Claudio Antar - Buddha Soul Restò  
Cristiano Ancillotto - Ristorante Omnibus  
Andrea Degnato - Cantina Arnaldi  
Federico Nalesso - Venice Jazz Club  
Giuseppe Zanon - Al Mercà  
Gabriele Antonini - Al Mercà  
Michela Giugie - Osteria da Carla  
Guido Bonavita - Ristorante da Mario alla Fava

Luca Bonavita - Ristorante da Mario alla Fava  
Adriano Shehata - Antico Gatoletto  
Antonietta Donato - Ristorante Ai Due Vescovi  
Arben Bushpepa - Timon Bragozzo  
Ruggero Bosser - Ristorante Casin dei Nobili  
Eleonora Bosser – Ristorante Casin dei Nobili  
Valerio Silvestri - Osteria Al sacro e Profano  
Sara Silvestri - Osteria Al Sacro e Profano  
Marco Bolla - Ristorante Lineadombra  
Stefano Masserini - Taverna dei Dogi  
El Sberlefo (cannaregio)  
El Sberlefo (dorsoduro)  
Mauro Levorato - Caffèrosso  
Bettina Giacori - Caffèrosso  
Laura Pascarolo - Caffèrosso  
Monika di Bari - Ostaria Santa Giustina  
Ottavio Licitra Venditto – Ristorante La Tavernetta  
Alvise Cinelli - Osteria Ruga di Jaffa  
Simone Orlandi - Ostaria Boccadoro  
Alessandro Biscontin - Timon Antica Mola  
Mattia Sopradassi - Bacaro Risorto Cannaregio  
Jacopo Sopradassi - Bacaro Risorto Cannaregio  
John Depietri - Vineria all'amarone  
Alberto Nobile - Pasticceria Nobile  
Tommaso Fedele - Bacaro Risorto San Marco  
Federica Borgnolo - Osteria ai Pugni  
Marco Menegoni – Antico Forno  
Moreno Biasutti - Bacaro Magna Bevi Tasi  
Raffaele Barresi - Skilla Bar  
Matteo Marsilli - Ristorante le Maschere  
Francesco Pinto - Bar all'Arco  
Alessandro Fantin - Boresso  
Gislon Orfeo - Tavernetta S.Maurizio  
Elisabetta Pinto - Dal 1983 Pizzeria Vittoria  
Roberto Falchetti - I' Baccaro de Bischeri  
Giovanna Didovich - Bar Pasticceria Italo Didovich  
Jacopo Tonetti - Ai Corazzieri  
Alberto Ferrari – Ini Shark Irish Pub

