



COMUNE DI SANSEPOLCRO

Disciplina comunale degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

Art. 42 bis della L.R. 7 febbraio 2005, n. 28, come modificata
dalla legge 5 giugno 2007, n. 34

Approvato con delibera di C.C. n° 112 del 22 luglio 2008
Modificato con delibera di C.C. n° 90 del 17 giugno 2013

Sommario	Pagina
Premessa	2
1 - L'evoluzione della normativa di settore	3
2 - Il panorama della somministrazione	9
3 - Il Comune di Sansepolcro	17
4 - Gli esercizi di somministrazione	22
5 - Le scelte	46
6 - Normativa	57

Premessa

Il presente atto di programmazione è emanato in attuazione di quanto disposto dall'articolo 42 bis della legge regionale 7 febbraio 2005, n. 28, come modificata dalla legge regionale 5 giugno 2007, n. 34.

Tale legge ha fatto venir meno la possibilità di programmazione degli esercizi di somministrazione attraverso un parametro numerico, come finora previsto dalla pregressa normativa, a favore di una scelta di indirizzo del settore basata esclusivamente su requisiti, comunemente detti qualitativi, degli esercizi di somministrazione, in presenza dei quali gli stessi possono essere attivati, senza alcun limite quantitativo. Tale strumento era già presente nell'originaria formulazione della legge 28/2005 accanto al classico contingentamento ma ora, dopo le modifiche del 2007, risulta l'unico previsto in Toscana.

Il presente è stato intrapreso nei primi mesi del 2007 ed in seguito aggiornato alle nuove disposizioni normative. La rete degli esercizi pertanto, risulta aggiornata all'aprile 2007, ma nel frattempo si sono avute solamente modifiche di titolarità (subingressi) influenti nelle valutazioni di piano.

* * *

1 - L'evoluzione della normativa di settore

Il settore della somministrazione di alimenti e bevande è stato, in Toscana, disciplinato fino al 2005 dalla legge statale n. 287 del 1991 tuttora vigente in alcune regioni. Successivamente, con la riforma del titolo V della Costituzione che ha trasferito l'intera materia del commercio, in senso lato, all'esclusiva competenza legislativa delle Regioni è stato emanato il Testo Unico o Codice del commercio attraverso la legge regionale n. 28 del febbraio del 2005, contenente una specifica sezione dedicata alla somministrazione di alimenti e bevande.

Proprio tali disposizioni, in attesa del previsto regolamento regionale di attuazione della legge 28/2005, sono quelle entrate subito in vigore, compresa una norma di carattere transitorio (art. 111) volta a graduare il trapasso dal vecchio al nuovo sistema.

In breve le principali novità introdotte dalla disciplina regionale della legge 28/2005, rispetto a quella statale, concernono:

- l'abolizione dell'autorizzazione, sostituita in tutti i casi con una D.I.A., con conseguente adeguamento delle procedure comunali di gestione amministrativa;
- l'abolizione del REC per la somministrazione di alimenti e bevande e l'omogeneizzazione dei requisiti soggettivi morali e professionali per lo svolgimento dell'attività con quelli del commercio alimentare;
- l'unificazione in una sola tipologia di esercizio (non più definito "pubblico") delle precedenti quattro tipologie A-Ristorazione, B-Somministrazione di bevande, C-Somministrazione in connessione a trattenimento e svago e D-Alcolici, con conseguente possibilità, per gli esercenti, di effettuare qualsiasi tipo di somministrazione nei limiti del titolo igienico-sanitario posseduto;
- l'ampliamento della gamma dei prodotti vendibili per asporto, estesa a tutti indistintamente i prodotti somministrati;

- la conservazione dei poteri di programmazione comunale, sia quantitativa sia attraverso requisiti qualitativi, previa concertazione con le Associazioni di categoria, che comprende anche la previsione di attività stagionali, aventi cioè durata da sessanta a centottanta giorni;
- l'abolizione delle Commissioni comunali e provinciali per i pubblici esercizi;
- la disciplina più puntuale delle attività a carattere temporaneo, con importanti nodi sciolti in materia di qualificazione occorrente e caratteristiche dei locali;
- la sostanziale conferma dei casi di esclusione dai vincoli numerici di alcune attività già un tempo indicate all'art. 3, comma 6, della legge statale 287/91, con un cauto ampliamento delle ipotesi ed aggiornamento all'evoluzione del mercato in questi ultimi anni. In particolare permane, con leggere modifiche in senso ampliativo, la distinzione tra esercizi connessi ad attività di trattenimento e svago con somministrazione prevalente, soggetti a programmazione comunale, ed esercizi con somministrazione non prevalente, ad essa sottratti. La prevalenza è stabilita sulla base della presenza o meno di una superficie di somministrazione superiore ad un 1/4 della totale, criterio questo già a suo tempo indicato dal Ministero competente in un progetto di regolamento di attuazione della legge 287/91 che, tuttavia, non fu mai emanato.
- l'espressa previsione di un bando pubblico di assegnazione delle opportunità di attivazione degli esercizi, cosa che in genere veniva già spesso fatta dai Comuni per motivi di maggiore trasparenza.

La legge regionale ha dettato anche una disciplina transitoria volta soprattutto a gestire il trapasso dal sistema delle quattro tipologie a quello della tipologia unica. In particolare, l'articolo 111 della legge regionale 28/2005 ha previsto in capo ai titolari di più autorizzazioni di tipo A, B, D attive nei medesimi locali, la possibilità, per 90 giorni dall'entrata in

vigore della legge stessa e cioè fino al 26 maggio del 2005, di cedere a terzi dette attività o trasferirle di sede; in caso contrario il Comune, decorsi trenta giorni dalla suddetta data, pronuncia la decadenza delle autorizzazioni non trasferite di sede o titolarità.

Quanto ai profili formali relativi alla compresenza di norme di diverso livello, statale e regionale, la corretta soluzione, come è stato confermato dalla circolare esplicativa regionale del 12 maggio 2005, è rappresentata dal considerare:

- i titoli abilitanti all'esercizio della somministrazione ai sensi della normativa regionale toscana, validi anche come licenza di pubblica sicurezza di cui all'art. 86 del TULPS, come chiarito dal d.p.r. 311 del 2001, continuando la materia ad essere disciplinata anche da tale testo unico;
- sempre applicabili, di conseguenza, tutte le norme statali che attengono alla sicurezza e all'ordine pubblico, sia contenute nel T.U.L.P.S. e nel suo regolamento, sia in altre fonti compresa quella sulla sorvegliabilità dei locali di cui al decreto 564/92;
- parimenti applicabile la normativa specifica relativa ai circoli privati, di cui al d.p.r. 235/2001 che distingue tra circoli aderenti e non aderenti agli organismi riconosciuti, a livello nazionale, dal Ministero degli interni, differenziando di conseguenza la disciplina giuridica.

Nel complesso le modifiche apportate dalla legge regionale 28 sono state forse meno stravolgenti di quanto qualcuno temeva e, soprattutto, sono andate nella direzione dell'innovazione e della qualità. In particolare l'abolizione delle quattro tipologie, attraverso un travaso graduale di una quota di pregressi esercizi di somministrazione di bevande nel novero di quelli di ristorazione, ha conseguito alcuni effetti positivi, quali:

- la nascita di iniziative a carattere innovativo, che integrano il panorama dell'offerta attuale;

- un certo contenimento dei prezzi della ristorazione, grazie ad una più efficace concorrenza;
- un servizio di ristorazione più aderente alla domanda e più capillare sul territorio.

* * *

La legge regionale 34/2007

Il quadro normativo sopra delineato ha subito una ulteriore modifica ad opera della legge regionale 5 giugno 2007, n. 34 che, tra le novità di maggiore rilievo, annovera l'abbandono della programmazione attraverso parametri numerici e quindi di tipo quantitativo.

E' stato, infatti, inserito nella legge l'articolo 42 bis che dispone che i Comuni, previa concertazione con le associazioni di categoria interessate, stabiliscono i requisiti degli esercizi di somministrazione, anche differenziati per zona. A tal proposito, il progetto, in un primo momento, prevedeva, ad esempio, il dimensionamento minimo degli esercizi e delle superfici di somministrazione, le caratteristiche edilizie architettoniche ed estetiche degli edifici degli esercizi, la disponibilità di parcheggi riservati alla clientela, l'insonorizzazione dei locali, la tipologie degli arredi, l'adesione a disciplinari di qualità, anche relativi alla qualificazione professionale degli esercenti. Il testo approvato dal Consiglio regionale prevede, più genericamente (art. 42 bis, comma 2) che i requisiti possano riferirsi alla materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, all'impatto ambientale e all'adesione a disciplinari di qualità anche relativi alla qualificazione professionale dell'esercente.

Vi è poi la possibilità di stabilire una specifica destinazione d'uso funzionale di somministrazione per gli immobili, di limitarne le variazioni di destinazione, di disporre divieti, vincoli, limitazioni e prescrizioni in aree di particolare interesse.

La legge, pertanto, ha disposto l'abrogazione degli articoli che, sul presupposto dell'equilibrio tra domanda ed offerta, prevedevano la

programmazione per numero di attività (artt. 46 e 47).

Il presente atto, dunque, non può considerarsi più un piano, in senso tecnico, bensì un atto di programmazione per la definizione di caratteristiche degli esercizi che, comunque, ha la funzione di indirizzare gli insediamenti della somministrazione secondo le finalità indicate dalla legge regionale stessa, anche in relazione alle diverse parti del territorio.

Altre novità introdotte in tema di somministrazione dalla legge regionale del giugno 2007 concernono:

- la previsione dei diplomi di istruzione secondaria o lauree attinenti il settore, tra i titoli di abilitazione all'attività (nuova formulazione dell'articolo 14), da definire da parte del Regolamento regionale;
- le modalità di riconoscimento delle qualifiche di attività professionali ai cittadini di stati membri dell' U.E. (art. 14);
- il richiamo alle disposizioni del d.p.g.r. 40/R/2006 di attuazione della direttiva CE 852/2004 in materia sanitaria;
- l'ampliamento a qualsiasi ipotesi di comprovate esigenze di prevalente interesse pubblico dei casi in cui è possibile per i Comuni limitare la somministrazione di alcolici, laddove precedentemente ciò era possibile solo per impianti e manifestazioni sportive, fiere e simili;
- *la disciplina della d.i.a. ad efficacia immediata, correlata con la nuova impostazione della programmazione;*
- *la modifica dell'articolo 49, relativo alla somministrazione con distributori automatici, con aggiunta del divieto di somministrare alcolici;*
- *la possibilità (finalmente !) di poter stabilire turni di apertura obbligatoria per i periodi di minore afflusso turistico;*
- *un chiarimento in materia di sanzioni e decadenze (103, 107).*

* * *

2 - Il panorama della somministrazione

Gli esercizi della somministrazione di alimenti e bevande hanno subito in questi ultimi anni una profonda trasformazione sia sotto il profilo della funzione sociale che esercitano nel panorama delle attività economiche, sia sotto quello del servizio offerto al consumatore.

Il numero complessivo delle attività è in costante aumento. Tuttavia, in merito, non vi è coincidenza tra le fonti Istat e Registro delle imprese specialmente a causa di differenti criteri di imputazione delle attività all'uno o all'altro dei due principali segmenti (ristorazione, somministrazione di bevande). Tale aumento è in parte connesso alla ridefinizione di una nuova funzione di queste attività, che non sono più da considerare meri luoghi di ristorazione, ma si avvicinano alle attività di pubblico spettacolo, svago e, in alcuni casi, assolvono a funzioni di richiamo turistico.

I dati Istat, generalmente, danno per la ristorazione una incidenza percentuale più elevata rispetto alla fonte camerale. C'è invece concordanza di fondo sull'andamento dei principali processi in atto.

Dati Camere di Commercio: situazione Italia

	Ristoranti		Bar	
	u.l.	Imprese	u.l.	Imprese
12/'96	63.568	56.926	131.716	118.436
12/'98	69.595	61.366	137.172	121.705
12/'00	75.666	65.514	141.008	123.418
12/'02	86.258	73.025	142.886	123.364
12/'04	96.899	80.593	148.222	126.125
12/'05	102.079	84.244	151.380	127.846

Fonte: Infocamere

Il dato di fonte camerale, in genere, mostra un numero totale di esercizi più elevato rispetto ai censimenti Istat, forse anche a causa della probabile presenza di unità locali non direttamente operative: così ad esempio, nel 2001, Istat dà 74.000 ristoranti e 122.000 bar.

Secondo la fonte camerale il valore di concentrazione delle attività è ormai in Italia intorno ai 250 abitanti per esercizio (300 nel 1995, 280 nel 1998) e, con riferimento ai due principali segmenti o settori, che al di là delle unificazioni giuridiche nella realtà permangono, abbiamo 700 abitanti per esercizio di ristorazione, ristoranti, tavole calde e simili e 400 per esercizio di bevande (bar, gelaterie ecc.). A titolo di confronto nel tempo, intorno al 1993 -1994 vi era un ristorante circa ogni 1000 abitanti.

Per quanto concerne l'anno 2004, il Centro studi FIPE, partendo da dati Cerved, indica in 86.600 e 141.758 le unità locali di ristoranti e bar, a livello nazionale.

Il tipo di ditta che prevalentemente gestisce gli esercizi di somministrazione, sempre secondo le ricostruzioni operate da FIPE sulla base dei dati censuari, risulta tutt'ora la ditta individuale, anche se l'avanzamento delle forme societarie appare notevole:

	Ristoranti	Bar
Individuale	51,0	60,1
snc	23,3	21,9
sas	14,9	12,9
Srl	10,0	4,3
altri	0,8	0,8
totale	100,0	100,0

Si ha, tra l'altro, una maggiore presenza di ditte individuali nell'ambito dei bar che, sicuramente, a parità d'altri presupposti, richiedono una organizzazione aziendale meno complessa rispetto a quella necessaria alla gestione dei ristoranti. Quanto all'evoluzione nel tempo, appena

dieci anni prima (1991) la ditta individuale era presente nel 64% dei casi per il settore dei ristoranti e per il 74,4% per quello dei bar, per cui si assiste, come detto, ad una sempre maggiore espansione delle forme societarie. Attualmente il processo è sicuramente proseguito per cui in molte realtà la forma societaria dovrebbe risultare predominante.

* * *

La Toscana

La Toscana negli anni più recenti, che qui specificamente interessano, secondo i dati Infocamere mostra la seguente dotazione di esercizi di somministrazione:

La situazione della Toscana

	Ristoranti		Bar	
	u.l.	Imprese	u.l.	Imprese
2003	7.233	5.822	9.737	8.159
2004	7.754	6.190	9.717	8.115
2005	8.267	6.542	9.863	8.189

Fonte: Infocamere

Nella regione, in particolare, abbiamo avuto da diversi anni:

- una crescita numerica costante del settore della somministrazione, complessivamente considerato, anche legata all'espansione del turismo;
- un incremento sensibile dello specifico segmento della ristorazione, rispetto al settore della somministrazione di bevande che, invece, appare sostanzialmente stabile. Tale processo, comune a tutta la realtà nazionale, ha in molte regioni favorito l'abbandono delle tipologie di cui alla legge 287/91.

L'occupazione in Toscana è elevata. Infatti, gli addetti medi, nell'anno 2001 del censimento, secondo le analisi pubblicate dalla FIPE, sarebbero i seguenti:

	Italia	Toscana
Addetti medi presso ristoranti	3,4	3,9
- di cui dipendenti	1,7	2,0
Addetti medi presso bar	2,2	2,8
- di cui dipendenti	0,7	1,0

Si hanno dunque alcuni decimali in più, rispetto alla media italiana. Come è evidente, poi, la ristorazione richiede maggiore personale, anche in relazione agli spazi più ampi nei quali di norma si articola.

* * *

La situazione della somministrazione in Toscana è stata qualche anno fa anche fatta oggetto di una interessante analisi a cura di Sergio Signanini "La rete dei pubblici esercizi in Toscana". Secondo detto studio, in Toscana abbiamo avuto la seguente evoluzione di unità locali tra il 1995 ed il 2001:

Unità locali

	1995	1997	1999	2001
Bar	9.139	9.404	9.660	9.519
Ristoranti	4.671	5.076	5.530	6.726

Dati infocamere

Infine, anche il Primo rapporto "Le attività commerciali in Toscana" (www.irpet.it), di recente pubblicazione ed a cura dall'Istituto Regionale per la Programmazione Economica si occupa, tra le varie analisi, anche dell'evoluzione del comparto della somministrazione nella regione.

Secondo tale rapporto il comparto degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è stato, negli ultimi periodi, più vitale del corrispondente settore del commercio al dettaglio e all'ingrosso. "Non soltanto il relativo incremento si è mantenuto in Toscana superiore al 3% annuo fra il 2001 ed il 2004, ma la dinamica regionale si è attestata su tassi di crescita più elevati rispetto a quelli nazionali lungo tutto l'arco

temporale di riferimento. In tale ambito, tuttavia, l'evoluzione fra ristoranti e bar è risultata fortemente differenziata: mentre i primi hanno conosciuto un forte sviluppo (+7,5% nel solo 2004), i secondi hanno invece accusato addirittura un arretramento nel 2001 (-1,4%) ed un profilo di crescita relativamente al 2004 (+0,4%) decisamente modesto ed in forte rallentamento rispetto al 2003." (Tratto dal primo rapporto IRPET)

Provincia di Arezzo

La provincia di Arezzo, forse a causa della sua caratterizzazione turistica meno accentuata che in altre aree della regione, parte da una dotazione modesta rispetto allo stesso contesto nazionale e molto incentrata sulla tipologia bar rispetto alla media regionale. Lo scenario evolutivo condivide però tutti gli aspetti positivi della Toscana, conseguendo un incremento complessivo già nel 1996 e perfezionandolo negli anni successivi.

<i>Provincia di Arezzo</i>							
	Ristoranti		Bar		abitanti per esercizio		
	u.l.	Addetti	u.l.	Addetti	Ristoranti	Bar	Tot.
1981	241	894	521	1.120	1.299,40	601,1	411,0
1991	364	1.372	574	1.438	863,5	547,6	336,0
1996	437	1.570	514	1.271	726,0	617,3	333,6
2001	540	2.011	667	1.678	598,7	484,9	267,8

Fonte: censimenti

Non dissimili da quelli ISTAT sono i dati elaborati dal sistema camerale, con un leggero spostamento di consistenza a favore di bar, mentre l'indice complessivo di densità di fatto coincide (267-268 abitanti per esercizio) alla data del 2001 ed avvalora gli sviluppi successivi.

Dati Camere di Commercio: AREZZO

	Ristoranti		Bar	
	u.l.	Imprese	u.l.	Imprese
12/'95	355	312	619	564
12/'98	427	369	692	616
12/'01	513	436	698	615
12/'03	595	494	716	627
12/'05	660	562	763	652

Fonte: Infocamere

abitanti esercizio			
Provincia di Arezzo			
	Ristoranti	Bar	Tot.
12/95	893,7	512,6	325,7
12/98	749,7	462,6	286,1
12/01	629,7	462,8	266,7
12/'03	554,8	461,1	251,8
12/'05	505,1	436,9	234,3

Cresce, di conseguenza, l'indice di concentrazione delle attività che si allinea ai valori nazionali ma non raggiunge ancora i livelli regionali. Si conferma anche a livello provinciale il fenomeno della crescita della ristorazione e rallentamento del settore delle bevande che, tuttavia, va inteso non tanto come cessazione di attività, quanto piuttosto trasformazione e "travaso", legati al fenomeno dei bar con primi piatti e forme di ristorazione varia, ormai codificate ed ammesse dalla nuova legge regionale n. 28 del 2005.

Da un altro studio condotto nella regione nel 2003 (Signanini) risulta che la provincia di Arezzo sarebbe:

- in posizione intermedia tra le province toscane, quanto a numero assoluto di attività, preceduta da Firenze, Lucca, Livorno, Pisa e seguite da Siena, Massa Carrara e Prato;

- di poco al di sotto della media regionale, per quanto concerne gli indici di densità esercizi per abitanti (1,34 per 1000, contro gli 1,31 per la sola ex tipologia A-ristorazione, 2,50 per 1000 contro 2,51 per le ex tipologie B e D-Bevande e 0,76 contro 1,05 per le tipologie duplici A+B per le quali il divario è dunque più accentuato);
- più dotata di servizi di somministrazione in relazione all'ampiezza del territorio che è di 3.232 kmq. e preceduta in questo solo dalle Province di Siena e Grosseto.

Pertanto la provincia di Arezzo risulta, quanto ad esercizi di somministrazione e nel contesto regionale, mediamente sviluppata se si considera il dato dei residenti ma con forte dotazione se si considera, invece, la concentrazione spaziale.

Quanto di queste considerazioni sarà ancora valido tra qualche anno è ancora prematuro dirlo: di certo la legge regionale 28/2005 ha dato impulso a nuove attività. Probabilmente, in questo primo momento, stiamo vivendo una fase di assestamento, anche con la presenza nella regione di alcune attività di somministrazione solo formali, in cerca di una idonea ricollocazione e magari sorte per effetto delle disposizioni in materia di scindibilità delle doppie autorizzazioni A e B e che con il tempo dovrebbero scomparire.

* * *

3 – Il Comune di Sansepolcro

Cenni storico-artistici

Dapprima feudo degli Abati camaldolesi, poi libero comune e signoria (Tarlatti ed altri) Sansepolcro passò, dopo un breve periodo di governo pontificio, sotto Firenze (1441) alle cui sorti restò legata fino ad epoca risorgimentale.

Ricca di antichi palazzi (Palazzo Pretorio, Palazzo delle Laudi, Palazzo Alberti, Palazzo Aggiunti) e monumenti (Cattedrale romanica, Chiese di

S. Francesco e di Lorenzo) dette i natali a Piero della Francesca (1420-1492) ed altri insigni come Dionisio Roberti ed il matematico Luca Pacioli.

Il centro storico della città, che in epoca rinascimentale ebbe il massimo splendore, è ricco di torri e palazzi di raffinato stile architettonico e reca ancora i segni di un travagliato passato di terremoti (1781, 1789), attacchi esterni, lotte tra fazioni (Graziani e Pichi), oggetto di alcune rievocazioni come il Palio della Balestra in Piazza Torre di Berta.

Sansepolcro ospita la Biennale dell'arte orafa (I gioielli della Valtiberina) e quella del merletto o trina a spilli, la Fiera dell'Antiquariato e quella dei Mobili e oggettistica d'epoca, le Fiere di Mezzaquaresima, con esposizione di prodotti valtiberini e l'antica Fiera del bestiame.

L'economia

Sansepolcro fu importante centro agricolo e manifatturiero (lana, seta, tintura di panni) finché, decadute gradualmente queste attività, si sviluppò la coltivazione del tabacco e, più tardi, l'industria alimentare (Buitoni) che ha relegato in ruolo subalterno le tradizionali attività agricole ed artigianali (legno, carta, cappelli).

Oggi Sansepolcro è una moderna città di oltre 16.000 abitanti che, tuttavia, riesce a coniugare la sua nobile identità e tradizioni con l'avanzare dei tempi. Oltre alle industrie alimentari, vi sono numerose imprese di ceramica, lana, maglieria, prodotti tessili, calzature; in agricoltura predomina la coltivazione del tabacco pregiato, quella di peperoni, pomodori, girasoli, cereali, vino e, ultimamente, erbe officinali e prodotti di agricoltura biologica che sono anche oggetto di intensa attività commerciale.

Nell'artigianato è predominante la lavorazione dell'oro, la produzione di tele e merletti e la fabbricazione di balestre, mentre nell'industria vi sono interessanti imprese che operano nell'edilizia.

Il territorio

Sansepolcro è posto nell'Alta Valle del Tevere ai piedi dell'Appennino toscano, in un vasto anfiteatro di monti e colline.

Il territorio si estende per circa 90 kmq. ed è ben collegato sia con il centro-nord (Cesena e l'Emilia-Romagna) tramite la E45, sia con Arezzo, sia con l'Umbria, con la quale esiste anche il collegamento ferroviario.

Ai fini della programmazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande viene confermata la suddivisione del territorio comunale nelle sei zone, già recentemente individuate a proposito della programmazione delle rivendite della stampa e, precisamente:

1. Il centro storico, comprendente tutta l'area del capoluogo interna alle mura;
2. Porta Fiorentina, comprendente tutta l'area esterna a ridosso di tale Porta;
3. La zona Est (o San Lazzaro) che si trova al lato opposto delle mura;
4. La zona Ovest, (Triglione) che comprende la fascia esterna al capoluogo a confine con la zona 2;
5. Santa Fiora, comprendente l'omonima frazione e le aree circostanti;
6. Il restante territorio comunale.

Tra queste zone la popolazione si ripartisce nel seguente modo:

ZONA	Abitanti	
	Fine 2003	Inizio 2007
Zona n. 1 – Centro storico	2.297	2.288
Zona n. 2 – Porta Fiorentina	2.345	2.384
Zona n. 3 – Zona Est	3.336	3.354
Zona n. 4 – Zona Ovest	4.027	4.132
Zona n. 5 – Santa Fiora	1.109	984
Zona n. 6 – Resto del territorio comunale	2.708	2.838
SANSEPOLCRO	15.822	15.980

Come si può vedere, negli ultimi anni abbiamo avuto:

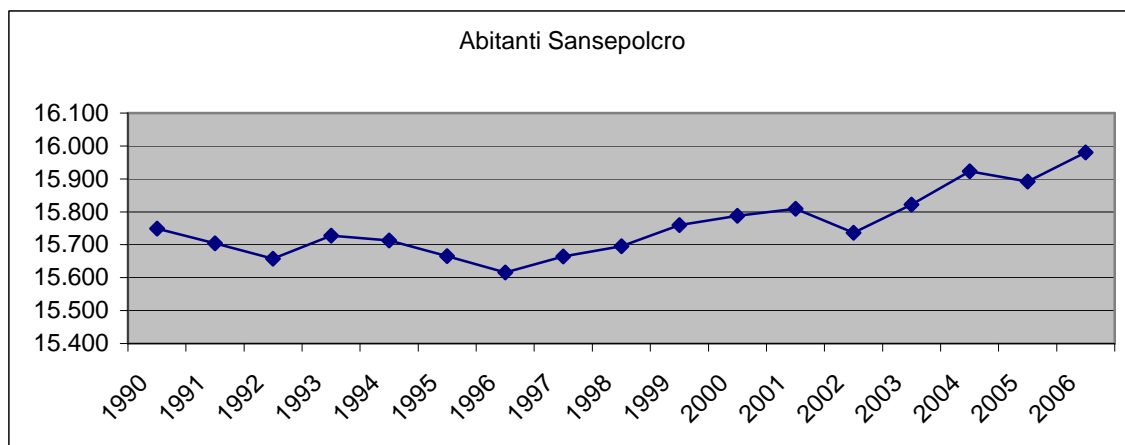
- un leggero regresso nel centro storico;
- una crescita delle aree immediatamente periferiche (2 e 3);
- un consistente aumento demografico nella zona Ovest;
- un certo regresso nella zona di Santa Fiora

Il saldo complessivo è attivo, cosicché nel corso del 2007 sono state superate le sedicimila unità.

Il dato demografico, infatti, negli ultimi anni è in crescita, come mostra il grafico che segue:

ANNO	Abitanti
1990	15.749
1991	15.704
1992	15.658
1993	15.728
1994	15.713
1995	15.665
1996	15.616
1997	15.664
1998	15.696

ANNO	Abitanti
1999	15.760
2000	15.788
2001	15.809
2002	15.736
2003	15.822
2004	15.923
2005	15.892
2006	15.980



Una seconda componente da valutare, ai fini delle analisi che qui interessano è costituita dal turismo e, in particolare, dal numero delle presenze. A tal proposito, secondo i dati provinciali, il dato risulta in crescita, come mostra la tabella seguente:

ANNO	Numero totale di presenze
1990	37.661
1997	42.494
1998	47.339
2000	53.414
2001	44.467
2002	44.078
2003	46.116
2004 (gennaio-giugno)	22.058

Pertanto si può assumere, ai fini delle valutazioni che qui interessano, un valore di 45-50.000 presenze annue registrate, cui dovrebbe corrispondere un numero di presenze non registrate almeno quattro o cinque volte superiore.

Nel corso dell'anno, poi, i picchi di maggiore rilievo si registrano nei mesi di marzo, aprile, soprattutto maggio e poi, passato il periodo estivo, nell'autunno in cui si concentrano varie manifestazioni di richiamo.

4 - Gli esercizi di somministrazione

La rete degli esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande del Comune di Sansepolcro è stata ricostruita, insieme agli uffici comunali, sia nei principali dati amministrativi, sia per le attività effettivamente svolte e le relative superfici. Ciò ha consentito di avere un quadro assai dettagliato e preciso della situazione esistente il cui valore, per le scelte generali di politica del territorio, travalica le finalità del presente atto.

Un sistema di controllo, appositamente studiato per tale finalità, ha garantito una elevata qualità dei dati che vengono qui di seguito esposti.

Locali di somministrazione e tipologie di attività

Pur avendo la legge regionale n. 28 del 2005 abolito ogni distinzione di carattere amministrativo, per ciascuna attività di somministrazione sono state censite le attività effettivamente svolte e, pur con una certa approssimazione, le relative superfici.

Se, infatti, si voleva conferire al presente studio anche la funzione di guida alle scelte dell'operatore, oltreché quella di costituire la base per la programmazione comunale, la distinzione era d'obbligo.

E' stato dunque rilevato, beninteso a fini statistici, se un esercizio di ristorazione è organizzato come ristorante o pizzeria, bar o enoteca attraverso l'attribuzione di un "peso" relativo delle attività svolte, espresso in termini di superficie.

L'archivio di base che ne deriva è, pertanto, strutturato per "locali di somministrazione" che in Toscana, dall'applicazione della legge 28/2005 viene di fatto a coincidere con gli esercizi, purché ovviamente facenti capo al medesimo titolare, anche sotto il profilo formale.

Questo sistema di analisi, ormai da tanti anni positivamente sperimentato in decine di Comuni di varie Regioni, appare funzionale in quanto:

- individua le attività realmente ed effettivamente svolte ed il loro "peso";
- tiene conto degli abbinamenti e delle conseguenti differenze sul piano economico (un ristorante-bar in locali contigui non dà lo stesso servizio che darebbe un ristorante ed un bar distinti ed "autonomi" ecc.);
- è in linea con quanto dispone la legge regionale 28/2005 che, pur avendo unificato il titolo amministrativo, fa salva la diversità delle attività legata ai presupposti di natura igienico - sanitaria;
- consente l'aggancio ad un eventuale "Osservatorio comunale" di tutte le attività economiche (commercio fisso, artigianato, ricettive ecc.), impostato con analoghi sistemi analitici che permettono il monitoraggio costante della situazione economica e produttiva.

La statistica che ne deriva, dunque, dà una visione reale del servizio presente nel Comune e nelle sue singole parti o zone, senz'altro utile anche per la definizione delle eventuali scelte di crescita della rete, pur se necessariamente operate in modo indistinto.

In ogni caso, è apparso utile riportare, nella sezione statistica, anche la classificazione che si sarebbe avuta applicando la pregressa classificazione prevista della 287/91, in quanto ciò permette di verificare lo sviluppo che si è avuto nel tempo, con riferimento ai precedenti dati di consistenza.

Infine si ricorda che gli esercizi che qui si vanno a considerare non esauriscono tutte le varie forme di somministrazione consentite dalle vigenti disposizioni di legge: questa, infatti, è ammessa anche ad altri tipi di attività (agriturismo, strutture ricettive, circoli nei confronti dei soci ecc.) ed anche di ciò occorre tener conto.

* * *

A) Analisi delle attività specifiche di somministrazione

Sansepolcro, al mese di aprile 2007, conta 91 esercizi di somministrazione, dei quali 40 aventi come attività prevalente la ristorazione e 45 la somministrazione di bevande. Questo rapporto, indica, in genere – specie dopo l'unificazione delle tipologie avvenuta nel 2005 - un tipo di Comune la cui economia non è fortemente incentrata nel turismo in quanto, in tal caso, il numero dei ristoranti avanzerebbe di gran lunga quello dei bar. Mancano esercizi di soli analcolici, mentre quelli annessi a strutture di trattenimento e svago, un tempo denominati di tipo C, risultano 6.

Con riferimento alla ripartizione del territorio adottata a Sansepolcro abbiamo la seguente distribuzione dei 91 esercizi:

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE PER ZONA E PREVALENZA					
ZONA	TIPO				TOT
	RISTORAZ.	BEVANDE	TRATT.	ANALC.	
C.storico	18	14	-	-	32
P.Fiorentina	2	8	-	-	10
Z.Est	3	7	1	-	11
Z.Ovest	6	10	5	-	21
S.Fiora	2	2	-	-	4
R.Territorio	9	4	-	-	13
TOTALE	40	45	6	-	91

La superficie totale di somministrazione, quella cioè destinata al pubblico esclusi quindi magazzini, depositi, uffici e servizi, è di mq. 8.323 di cui 5.148 per la ristorazione (61.9 %) e 2.860 per le bevande (34.4 %). Di conseguenza la superficie media degli esercizi è pari a 91.5 metri.

Il quadro complessivo degli esercizi di somministrazione di Sansepolcro con le relative superfici e gli indicatori di servizio risulta il seguente:

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Sansepolcro -					
Tipo di esercizio	Esercizi prevalenti	Superficie es.preval.	Superficie media	Abitanti per esercizio	Sup.settore per 100 ab.
A - Ristorazione	40	5148	128.7	399.5	31.8
B - Bevande	45	2860	63.6	355.1	18.3
C - Tratt. e svago	6	315	52.5	2663.3	2.0
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	91	8323	91.5	175.6	52.1

Nota: si faccia attenzione al fatto che mentre per il calcolo della superficie media doveva farsi necessariamente riferimento alla superficie degli esercizi prevalenti, cioè dei locali, per valutare il parametro di servizio superficie per 100 abitanti si è ovviamente fatto ricorso alla diversa superficie del settore specificato.

In ordine decrescente la superficie di somministrazione a disposizione di 100 residenti risulta nelle 6 zone commerciali la seguente: Centro storico (116.3), Santa Fiora (66.1), Zona Ovest (45.6), Porta Fiorentina (41.3), Resto del territorio (36.3), Zona Est (33.2).

ESERCIZI DI PREVALENTE RISTORAZIONE

Gli esercizi della ristorazione, sempre nel senso specificato di locali o complessi di locali adiacenti nei quali la ristorazione risulta l'attività

prevalente, a prescindere di autorizzazione, D.I.A. ecc., sono dunque 40 e complessivamente dispongono di una superficie al servizio del consumatore di 5.148 metri.

In particolare, a Sansepolcro abbiamo:

- n. **25 ristoranti** tradizionali;
- n. **1 tavola calda** o locale in cui, oltre alla vendita per asporto di prodotti di gastronomia, se ne effettua anche il consumo sul posto;
- n. **11** esercizi con prevalente attività di **pizzeria** al piatto o comunque con servizio, da non confondersi con le attività di pizza al taglio, in genere di tipo artigianale;
- n. **1 self-service** ed altre strutture per la ristorazione economica di massa;
- n. **2 birrerie, pub, spaghetterie** ed altri simili locali, in genere con attività limitata alle ore serali, che oltre alle bevande ed eventuali stuzzichini, sandwich ecc. somministrano alimenti.

La distribuzione per zona commerciale dei locali di prevalente somministrazione di alimenti è mostrata dalla seguente tabella:

<i>ATTIVITA' DI SOMM.NE PER ZONA - Sansepolcro - Locali di prevalente ristorazione</i>					
<i>Zona</i>	<i>Esercizi prevalenti</i>	<i>Superficie di sommin.</i>	<i>Superficie media</i>	<i>Abitanti per esercizio</i>	<i>Superficie per 100 ab.</i>
<i>1-Centro storico</i>	<i>18</i>	<i>1768</i>	<i>98.2</i>	<i>127.1</i>	<i>77.3</i>
<i>2-Porta Fiorentina</i>	<i>2</i>	<i>230</i>	<i>115.0</i>	<i>1192.0</i>	<i>9.6</i>
<i>3-Zona Est</i>	<i>3</i>	<i>747</i>	<i>249.0</i>	<i>1118.0</i>	<i>22.3</i>
<i>4-Zona Ovest</i>	<i>6</i>	<i>965</i>	<i>160.8</i>	<i>688.7</i>	<i>23.4</i>
<i>5-Santa Fiora</i>	<i>2</i>	<i>575</i>	<i>287.5</i>	<i>492.0</i>	<i>58.4</i>
<i>6-Resto del territorio</i>	<i>9</i>	<i>863</i>	<i>95.9</i>	<i>315.3</i>	<i>30.4</i>
TOT.COMUNE	40	5148	128.7	399.5	32.2

ESERCIZI DI PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE

Quanto agli esercizi di bevande, abbiamo a Sansepolcro 45 bar classici, mancando vere e proprie pasticcerie, gelaterie intese come esercizi di somministrazione e non attività artigianali.

<i>ATTIVITA' DI SOMM.NE PER ZONA - Sansepolcro - Locali di prevalente somm. bevande</i>				
<i>Zona</i>	<i>Esercizi</i>	<i>Superficie</i>	<i>Superficie</i>	<i>Abitanti</i>

<i>Superficie 100 ab.</i>	<i>prevalenti</i>	<i>di sommin.</i>	<i>media</i>	<i>per esercizio per</i>	
<i>Centro storico 39.1</i>	<i>14</i>	<i>894</i>	<i>63.9</i>	<i>163.4</i>	
<i>Porta Fiorentina 31.7</i>	<i>8</i>	<i>755</i>	<i>94.4</i>	<i>298.0</i>	
<i>Zona Est 10.3</i>	<i>7</i>	<i>345</i>	<i>49.3</i>	<i>479.1</i>	
<i>Zona Ovest 15.1</i>	<i>10</i>	<i>623</i>	<i>62.3</i>	<i>413.2</i>	
<i>Santa Fiora</i>	<i>2</i>	<i>75</i>	<i>37.5</i>	<i>492.0</i>	<i>7.6</i>
<i>Resto del territorio</i>	<i>4</i>	<i>168</i>	<i>42.0</i>	<i>709.5</i>	<i>5.9</i>
<i>TOT.COMUNE 17.9</i>	<i>45</i>	<i>2860</i>	<i>63.6</i>	<i>355.1</i>	

SOMMINISTRAZIONE CONGIUNTA AD ATTIVITA' DI TRATTENIMENTO E SVAGO

Si tratta di esercizi che, pur essendo pubblici in quanto chiunque può accedere ai locali, sono destinati ad una cerchia determinata di soggetti.

Rientrano in questa categoria i bar o ristoranti all'interno di discoteche, sale da ballo in genere, cinema, teatri, stadi ed impianti sportivi in genere, laghetti di pesca sportiva ecc.

Gli esercizi di questo tipo a Sansepolcro sono 6 e la loro superficie di somministrazione, pur con le difficoltà che questo tipo di stima comporta, è pari a 315 metri.

In particolare nel Comune vi sono:

- **5** esercizi di somministrazione presso **impianti sportivi**;
- **1** punti di somministrazione in **disco pub e simili**, cioè in locali che si differenziano da altri analoghi per la presenza di attività di spettacolo;

Non vengono qui indicate le attività estemporanee, come quelle all'interno di feste e sagre che, propriamente, non costituiscono esercizi di somministrazione.

Quanto alla distribuzione per zona commerciale dei locali di trattenimento e svago, in connessione ai quali si effettua somministrazione, essi si concentrano nella zona Ovest. Il quadro comunale è dato dalla seguente tabella:

ATTIVITA' DI SOMM.NE PER ZONA - Sansepolcro - Somministrazione congiunta a tratt. e svago

Zona Superficie 100 ab.	Esercizi prevalenti	Superficie di sommin.	Superficie media	Abitanti per esercizio per
Centro storico 0.0	0	0	0.0	0.0
Porta Fiorentina 0.0	0	0	0.0	0.0
Zona Est 0.6	1	20	20.0	3354.0
Zona Ovest 7.1	5	295	59.0	826.4
Santa Fiora 0.0	0	0	0.0	0.0
Resto del territorio 0.0	0	0	0.0	0.0
TOT.COMUNE 2.0	6	315	52.5	2663.3

A questo punto possiamo riassumere il quadro generale delle 91 attività nel seguente modo:

QUADRO PER MERCEOLOGIA - Intero Comune

Esercizi di qualsiasi dimensione

Tipo di attivita'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attivita'	Superf. totale attivita'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media es.prevalenti	Abitanti per es.prevalente	Superf. attività per 100abit
--							
1 -Ristorante	25	33	3371	3108	124.3	639.2	21.1
2 -Ristoraz.in bar	-	4	161	0	-	-	1.0
3 -Tavola Calda	1	1	100	100	100.0	15980.0	0.6
4 -Pizzeria	11	14	1161	1359	123.5	1452.7	7.3
5 -Self-service	1	1	140	435	435.0	15980.0	0.9
6 -Birreria-Pub-Paninoteca	2	2	146	146	73.0	7990.0	0.9
TOTALE RISTORAZIONE	40		5079	5148	128.7	399.5	31.8
8 -Bar-Caffe'	45	52	2725	2860	63.6	355.1	17.1
9 -Gelateria	-	2	57	0	-	-	0.4
10 -Pasticceria	-	2	56	0	-	-	0.4
14 -Enoteca (con somm.ne)	-	3	91	0	-	-	0.6
TOTALE BEVANDE	45		2929	2860	63.6	355.1	18.3
16 -Somm.ne presso impianto sporti	5	5	280	280	56.0	3196.0	1.8
18 -Discoteca-Night club	1	1	35	35	35.0	15980.0	0.2
TOTALE TRATT.E SVAGO	6		315	315	52.5	2663.3	2.0
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	91	120	8323	8323	91.5	175.6	52.1

Con l'ausilio degli uffici comunali è stato possibile anche ricostruire quali attività risultano, in taluni casi, annesse agli esercizi di somministrazione. A tal proposito la situazione appare la seguente:

ZONA	Ricettive	Carburanti	Alimentari	Giornali	Discoteca	Tabacchi
Zona n. 1 – Centro storico			2			1
Zona n. 2 – Porta Fiorentina	1				1	1
Zona n. 3 – Zona Est	2	2		1		2
Zona n. 4 – Zona Ovest	3		2			4
Zona n. 5 – Santa Fiora						1
Zona n. 6 – Resto del territorio	1	2	1			3
SANSEPOLCRO	7	4	5	1	1	12

Pertanto un terzo degli esercizi di somministrazione, 30 su 91, risulta annesso ad altre attività economiche e, tra questi casi, il più frequente è quello dell'abbinamento con tabaccherie. Si nota anche una maggiore frequenza del fenomeno nelle aree esterne e specialmente nella zona 6 – Resto del territorio, specie se si tiene conto dei valori non assoluti, ma percentuali.

Analizziamo ora brevemente singoli profili, sempre con riferimento alla rete di somministrazione nel suo complesso.

ABITANTI PER ESERCIZIO

Il valore di abitanti per esercizio, nel Comune di Sansepolcro è pari a 175.6 e, ovviamente varia in relazione sia al settore (ristorazione, bevande) sia alla zona commerciale considerata. Quanto al primo aspetto, il valore diviene 399.5 per la ristorazione e 355.1 per la somministrazione delle bevande. Il valore indica una rete numericamente ben sviluppata, anche se ciò non esclude possibilità di crescita.

Si veda in proposito il seguente confronto con la provincia, i cui dati tuttavia, si riferiscono all'inizio del 2006:

	Abitanti per esercizio		
	Ristoranti	Bar	Totale
Arezzo gen.2006	505,1	436,9	234,3
San Sepolcro	399,5	355,1	175,6

Quanto alla variazione del valore di concentrazione in relazione alle zone abbiamo, in ordine decrescente, la seguente situazione: 3-Zona Est (304.9), 5--Santa Fiora (246), 2-Porta Fiorentina (238.4), 6-Resto del territorio (218.3), 4-Zona Ovest (196.8), 1-Centro storico (71.5).

Ovviamente a valore maggiore corrisponde minor servizio.

SUPERFICIE PER 100 ABITANTI

L'altro indice di valutazione di servizio è costituito dalla quantità di superficie di somministrazione a disposizione di 100 abitanti che a Sansepolcro è pari a 52.1 metri quadrati, di cui:

- 32.2 per la ristorazione e 17.9 per le bevande se si ha genericamente riguardo ai LOCALI con attività prevalente;
- 31.8 per la ristorazione e 18.3 per le bevande se si ha riguardo alla superficie destinata al SETTORE, indipendentemente dal tipo di locale in cui si rinviene. Tale secondo indice è ovviamente più significativo.

Anche in questo caso possiamo dare delle indicazioni.

Il valore medio si aggira sui 50-60 metri, pari a 30-40 per la ristorazione e 20-25 per le bevande. A Sansepolcro, dunque, il valore generale rientra nelle medie, con un leggero sbilanciamento verso le bevande, di cui si è già detto. Sembrerebbe, pur con il beneficio di inventario di simili giudizi basati su soli dati statistici, che la rete non abbia ancora subito profonde trasformazioni sulla via del maggiore orientamento alla somministrazione di alimenti.

Quanto al variare del valore di superficie per 100 abitanti in relazione alle singole zone del comune abbiamo, nell'ordine:

- a) Centro storico (116.3)
- b) Santa Fiora (66.1)
- c) Zona Ovest (45.6)
- d) Porta Fiorentina (41.3)
- e) Resto del territorio (36.3)
- f) Zona Est (33.2)

Il centro storico, come sempre avviene, ha indici di concentrazione decisamente maggiori, anche se in altri Comuni si nota un accentrimento spesso più elevato, mentre in coda, contrariamente a quanto in genere avviene, non troviamo la zona 6 -residuale (Resto del territorio) ma una della città.

SUPERFICIE MEDIA

Il valore di superficie media degli esercizi, indice pur approssimativo della capacità di servizio è, come si è visto, di 91.5 metri ed oscilla tra i 128.7 metri degli esercizi di ristorazione che - come sempre avviene - anche a Sansepolcro hanno maggiore superficie e i 63.6 metri dei bar e gli altri esercizi di prevalente attività nel settore delle bevande.

Ovviamente il valore varia anche in relazione alle zone commerciali, come mostra la tabella che segue:

SUPERFICIE MEDIA DEGLI ESERCIZI PER ZONA E PREVALENZA (VAL.ASSOLUTI)					
ZONA	TIPO				
	RIST	BEV	TRAT	ANALC	TOT
C.storico	98.2	63.9	-	-	83.2
P.Fiorentina	115	94.4	-	-	98.5
Z.Est	249	49.3	20	-	101.1
Z.Ovest	160.8	62.3	59	-	89.7
S.Fiora	287.5	37.5	-	-	162.5
R.Territorio	95.9	42	-	-	79.3
TOTALE	128.7	63.6	52.5	-	91.5

In linea di massima possiamo dire che la superficie media generale di Sansepolcro è un po' bassa sia per i ristoranti sia per i bar.

E' anche interessante notare come, al crescere della superficie dell'esercizio, generalmente corrisponde il passaggio dalla ditta individuale alla società e dalla società di persone a quella di capitali. Nel nostro Comune di Sansepolcro abbiamo i seguenti valori di superficie media:

- Ditte individuali : 67.5 metri;
- Società in nome collettivo : 93.2 metri;
- Società in accomandita semplice : 120.8 metri;
- Società a responsab.limitata : 135.7 metri;

Come è noto, tuttavia, il solo valore di superficie media non fornisce un quadro esaustivo della situazione delle superfici, perché è importante verificare anche il grado di concentrazione delle varie attività nelle classi dimensionali, come mostra la tabella che segue:

Comune di Sansepolcro										
Classi dimensionali nell'intero comune										
da mq.	0	21	51	81	151	201	251	1501	Oltre	TOT
a mq.	20	50	80	150	200	250	1500	2500	2500	
Ristorante	1	4	1	13	2	2	2	-	-	25
Tavola Calda	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
Pizzeria	1	1	2	3	3	-	1	-	-	11
Self-service	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
Birreria-Pub-Paninoteca	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
Bar-Caffe'	6	17	10	8	3	1	-	-	-	45
Somm.ne presso impianto spor	1	2	1	1	-	-	-	-	-	5
Discoteca-Night club	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE	9	25	16	26	8	3	4	-	-	91

Dunque gli esercizi veramente di ampie dimensioni sono solamente 15 su 91, di cui 4 soli sono bar. Al contrario abbiamo ben 34 attività assai piccole, di cui 9 addirittura minuscole.

SUPERFICIE ATTIVITA' PREVALENTE/TOTALE

L'indice, che quanto più si avvicina a 100 tanto più indica un'attività specializzata è il seguente:

- Ristoranti: a fronte di una superficie totale di 3108 metri abbiamo solo 2902 metri di attività prevalente con un rapporto, pertanto, del 93.4 % che è buono;

- Pizzerie: qui la superficie totale è di 1359 metri e quella per l'attività prevalente 996 metri. Il rapporto, quindi, è del 73.3 %, anche questo valore è usuale in quanto gli esercizi di prevalente pizzeria spesso svolgono anche altre attività;
- Bar: abbiamo una superficie totale di 2860 metri ed una prevalente di 2385 con un rapporto del 83.4 %.

INDICE DI DISPERSIONE

Correlato al precedente è l'indice di dispersione, inteso come numero di attività medie svolte nell'esercizio. Con riferimento alle medesime attività principali sopra analizzate abbiamo:

- Ristoranti: 1.3 attività medie;
- Pizzerie : 1.5 attività medie;
- Bar : 1.3 attività medie.

TIPO DI DITTA

Un ulteriore aspetto che aiuta a comprendere la situazione dei pubblici esercizi nel comune di Sansepolcro è data dal tipo di ditta che gestisce le varie attività. Una prevalente presenza di ditte individuali, infatti, sta generalmente ad indicare una conduzione familiare o comunque tradizionale, laddove la maggiore presenza di forme societarie si riscontra generalmente nelle realtà maggiormente in evoluzione.

In proposito il quadro generale è il seguente:

ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE PER TIPO DI DITTA E ZONA								
	C.stor.	P.Fioren	Z.Est	Z.Ovest	SFiora	RTerrit	COMUNE	%
Individuale	10	3	5	5	1	6	30	33.0
Soc.di fatto	-	-	-	-	-	-	0	0.0
S.N.C.	16	4	3	7	3	4	37	40.7
S.A.S.	4	1	-	4	-	3	12	13.2
S.R.L.	2	2	3	3	-	-	10	11.0
S.P.A.	-	-	-	-	-	-	0	0.0
Coperativa	-	-	-	1	-	-	1	1.1
Consorzio	-	-	-	-	-	-	0	0.0
Altre forme	-	-	-	1	-	-	1	1.1
TOTALE	32	10	11	21	4	13	91	100.0
%	35.2	11.0	12.1	23.1	4.4	14.3	100.0	

Abbiamo, quindi, nell'ordine, le seguenti percentuali S.N.C. (40.7), Individuale (33), S.A.S. (13.2), S.R.L. (11), Cooperativa (1.1), altro (1.1). Non sono presenti Soc. di fatto, Consorzi o spa.

In particolare, le ditte individuali sono solo un terzo del totale e, per converso, numerose sono le forme societarie e ciò dimostra sicuramente una tipo di realtà che, sotto il profilo gestionale, è evoluta.

B) Riscontro con le antiche tipologie FORMALI della Legge 287/91

Come si è accennato nelle premesse, le tipologie formali A, B, C, D previste nella legge nazionale 287/91 non trovano più applicazione in Toscana.

Può essere ancora utile, anche per verificare lo sviluppo della rete nel tempo, vedere quale sarebbe stato il quadro con riferimento alla legge 287/91.

Dunque a Sansepolcro, a fronte di 91 locali di somministrazione oggi esistenti, avremmo avuto un tempo 108 licenze formali (A, B, C e D). Ciò è importante in quanto, in un certo senso, possiamo dire che anche incrementando la rete fino a detti valori non si supererebbe ciò che potenzialmente già esisteva nel Comune.

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Sansepolcro -

Tipo di esercizio	Esercizi prevalenti	Superficie es.preval.	Superficie media	Abitanti per esercizio	Sup.settore per 100 ab.
A - Ristorazione	40	5148	128.7	399.5	31.8
B - Bevande	45	2860	63.6	355.1	18.3
C - Tratt. e svago	6	315	52.5	2663.3	2.0
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	91	8323	91.5	175.6	52.1

RACCORDO LOCALI/TIPOLOGIE FORMALI A B C D ai sensi della L.287/91 Sansepolcro

Tipo di esercizio	Numero	Superficie di sommin.	Superficie media	Abitanti per esercizio	Superficie per 100 ab.
A	31	3374	108.8	515.5	21.1
AB	17	2613	153.7	940.0	16.4
B	37	2021	54.6	431.9	12.6
C	6	315	52.5	2663.3	2.0
TOTALE LOCALI	91	8323	91.5	175.6	52.1

<i>TOTALE A</i>	<i>48</i>	<i>5079</i>	<i>105.8</i>	<i>332.9</i>	<i>31.8</i>
<i>TOTALE B</i>	<i>54</i>	<i>2929</i>	<i>54.2</i>	<i>295.9</i>	<i>18.3</i>
<i>TOTALE C</i>	<i>6</i>	<i>315</i>	<i>52.5</i>	<i>2663.3</i>	<i>2.0</i>
<i>TOTALE D</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>0.0</i>
<i>TOTALE A+B+C+D</i>	<i>108</i>	<i>8323</i>	<i>77.1</i>	<i>148.0</i>	<i>52.1</i>

Se dunque, avessimo fatto riferimento alle tipologie di un tempo, avremmo avuto 108 attività formali che, prima del termine del periodo transitorio di cui all'articolo 111 della legge regionale 28/2005, avrebbero in teoria potuto essere scisse.

* * *

C) I dati delle singole zone

Esponiamo qui di seguito, per completezza, i dati relativi alle singole zone, anche se il quadro generale fornito è di per sé sufficiente alla valutazione del servizio.

ZONA N. 1 - Centro storico

Nella zona n. 1 vi sono 32 esercizi di somministrazione, di cui 18 di ristorazione e 14 nel settore delle bevande, come mostra la tabella che segue:

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Sansepolcro - Centro storico					
<i>Tipo di esercizio</i>	<i>Esercizi prevalenti</i>	<i>Superficie es.preval.</i>	<i>Superficie media</i>	<i>Abitanti per esercizio</i>	<i>Sup.settore per 100 ab.</i>
A - Ristorazione	18	1768	98.2	127.1	83.6
B - Bevande	14	894	63.9	163.4	32.8
C - Tratt. e svago	0	0	0.0	0.0	0.0
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	32	2662	83.2	71.5	116.3

Mentre, per quanto concerne le attività specifiche in cui si articolano i 32 esercizi di somministrazione abbiamo:

QUADRO PER MERCEOLOGIA Zona 1 - C.stor.							
Esercizi di qualsiasi dimensione							
Tipo di attività'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attività'	Superf. totale attività'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media es.prevalenti	Abitanti per es.prevalente	Superf. attività' per 100 abit.
1 -Ristorante	11	12	1167	1189	108.1	208.0	51.0
2 -Ristoraz.in bar	-	3	156	0	-	-	6.8
4 -Pizzeria	5	6	443	433	86.6	457.6	19.4
6 -Birreria-Pub-Paninoteca	2	2	146	146	73.0	1144.0	6.4
TOTALE RISTORAZIONE	18		1912	1768	98.2	127.1	83.6
8 -Bar-Caffe'	14	14	659	894	63.9	163.4	28.8
14 -Enoteca (con somm.ne)	-	3	91	0	-	-	4.0
TOTALE BEVANDE	14		750	894	63.9	163.4	32.8
TOTALE TRATT.E SVAGO	0		0	0	-	-	0.0
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	32	40	2662	2662	83.2	71.5	116.3

CONFRONTO CON IL COMUNE

Rispetto ai valori rilevati a livello di intero comune di Sansepolcro, nella zona n.1, Centro storico, abbiamo:

RISTORAZIONE

Il rapporto abitanti/esercizi di ristorazione (127.1) è assai minore della media comunale (399.5) e ciò significa una rete numericamente molto più sviluppata rispetto alle altre zone, come sempre avviene per i centri storici. Parallelamente anche il valore di superficie per 100 abitanti (riferito ai locali e non al settore), che nella zona è di 77.3 metri, supera di molto il corrispondente comunale di 32.2.

La superficie media degli esercizi di ristorazione è invece inferiore: di 98.2 metri contro i 128.7 comunali.

BEVANDE

Anche in questo settore il rapporto abitanti/esercizi (163.4) è minore della media comunale (355.1) ed il valore di superficie per 100 abitanti (39.1 metri) maggiore di quello medio comunale (17.9). Non si nota, invece, il divario nelle superfici medie, essendo quella della zona di 63.9 metri contro i 63.6 comunali. In altre parole la ristrettezza degli spazi, tipica di ogni centro storico, si fa ovviamente sentire negli esercizi di ristorazione che avrebbero bisogno di più superficie, mentre per i bar il gap è decisamente inferiore.

ZONA N. 2 - Porta Fiorentina

Nella zona n. 2 di Porta Fiorentina troviamo 10 attività di somministrazione delle quali 2 operanti nella ristorazione e 8 nel settore delle bevande. La superficie totale, come si è visto più sopra, è di 985 metri.

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Sansepolcro - Porta Fiorentina					
<i>Tipo di esercizio</i>	<i>Esercizi prevalenti</i>	<i>Superficie es.preval.</i>	<i>Superficie media</i>	<i>Abitanti per esercizio</i>	<i>Sup.settore per 100 ab.</i>
A - Ristorazione	2	230	115.0	1192.0	12.6
B - Bevande	8	755	94.4	298.0	28.7
C - Tratt. e svago	0	0	0.0	0.0	0.0
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	10	985	98.5	238.4	41.3

Le attività specifiche, invece, possono così riassumersi:

QUADRO PER MERCEOLOGIA Zona 2 - P.Fioren							
Esercizi di qualsiasi dimensione							
Tipo di attivita'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attivita'	Superf. totale attivita'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media es.prevalenti	Abitanti es.prevalenti	Superf. attivita' per 100 abit.
1 -Ristorante	1	3	260	130	130.0	2384.0	10.9
4 -Pizzeria	1	1	40	100	100.0	2384.0	1.7
TOTALE RISTORAZIONE	2		300	230	115.0	1192.0	12.6
8 -Bar-Caffe'	8	8	619	755	94.4	298.0	26.0
9 -Gelateria	-	1	10	0	-	-	0.4
10 -Pasticceria	-	2	56	0	-	-	2.3
TOTALE BEVANDE	8		685	755	94.4	298.0	28.7
TOTALE TRATT.E SVAGO	0		0	0	-	-	0.0
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	10	15	985	985	98.5	238.4	41.3

CONFRONTO CON IL COMUNE

Operando, così come abbiamo fatto per la zona 1, un confronto tra i dati di zona e quelli dell'intero comune, notiamo le seguenti differenze:

RISTORAZIONE

Il rapporto abitanti/esercizi di ristorazione (1192) è pressoché triplo rispetto alla media comunale (399.5) e, quindi, indica una decisa rarefazione

abit.

-								
1 -Ristorante	3	4	753	747	249.0	1118.0	22.5	
4 -Pizzeria	-	1	19	0	-	-	0.6	
TOTALE RISTORAZIONE	3		772	747	249.0	1118.0	23.0	
8 -Bar-Caffe'	7	8	273	345	49.3	479.1	8.1	
9 -Gelateria	-	1	47	0	-	-	1.4	
TOTALE BEVANDE	7		320	345	49.3	479.1	9.5	
16 -Somm.ne presso impianto sporti	1	1	20	20	20.0	3354.0	0.6	
TOTALE TRATT.E SVAGO	1		20	20	20.0	3354.0	0.6	
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0	
100 -TOTALE	11	15	1112	1112	101.1	304.9	33.2	

CONFRONTO CON IL COMUNE

Anche in questo caso operiamo un confronto tra i dati della zona n. 3, Zona Est, e l'intero comune:

RISTORAZIONE

Il rapporto abitanti/esercizi di ristorazione (1118) è ben maggiore della media comunale (399.5) per cui, a parità di abitanti, abbiamo un servizio inferiore. Il valore di superficie per 100 abitanti, che nella zona è di 22.3 metri, è corrispondentemente inferiore al corrispondente comunale di 32.2. La superficie media degli esercizi di ristorazione è tuttavia assai maggiore: di 249 metri contro i 128.7 comunali in quanto nella zona vi sono pochi ristoranti ma di considerevoli dimensioni.

BEVANDE

Il rapporto abitanti/esercizi di bevande (479.1) è maggiore della media comunale (355.1) e la superficie per 100 abitanti (10.3 metri) inferiore alla comunale (17.9). La superficie media degli esercizi di bevande è appena inferiore: di 49.3 metri contro i 63.6 del Comune.

ZONA N. 4 - Zona Ovest

21 esercizi di somministrazione (6 di ristorazione e 10 di bevande) sono i valori di consistenza della zona n. 4:

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Sansepolcro - Zona Ovest					
<i>Tipo di esercizio</i>	<i>Esercizi prevalenti</i>	<i>Superficie es.preval.</i>	<i>Superficie media</i>	<i>Abitanti per esercizio</i>	<i>Sup.settore per 100 ab.</i>
A - Ristorazione	6	965	160.8	688.7	21.8
B - Bevande	10	623	62.3	413.2	16.7
C - Tratt. e svago	5	295	59.0	826.4	7.1
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	21	1883	89.7	196.8	45.6

Per quanto concerne le attività specifiche in cui si articolano i 21 esercizi di somministrazione la tabella è la seguente:

QUADRO PER MERCEOLOGIA Zona 4 - Z.Ovest							
Esercizi di qualsiasi dimensione							
Tipo di attività'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attività'	Superf. totale attività'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media es.prevalenti	Abitanti per es.prevalente	Superf. attività' per 100
1 -Ristorante	3	5	535	357	119.0	1377.3	12.9
4 -Pizzeria	3	3	365	608	202.7	1377.3	8.8
TOTALE RISTORAZIONE	6		900	965	160.8	688.7	21.8
8 -Bar-Caffe'	10	11	688	623	62.3	413.2	16.7
TOTALE BEVANDE	10		688	623	62.3	413.2	16.7
16 -Somm.ne presso impianto sporti	4	4	260	260	65.0	1033.0	6.3
18 -Discoteca-Night club	1	1	35	35	35.0	4132.0	0.8
TOTALE TRATT.E SVAGO	5		295	295	59.0	826.4	7.1
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	21	24	1883	1883	89.7	196.8	45.6

CONFRONTO CON IL COMUNE

Anche in questo caso operiamo un confronto tra i dati della zona n.4, Zona Ovest, e l'intero comune:

RISTORAZIONE

Il rapporto abitanti/esercizi di ristorazione (688.7) è doppio rispetto la media comunale (399.5). Il valore di superficie per 100 abitanti, che nella zona è di 23.4 metri, è inferiore al corrispondente comunale di 32.2

La superficie media degli esercizi di ristorazione, che si ricorda è riferita ai locali e non al solo settore è di 160.8 metri contro i 128.7 comunali e quindi superiore. Anche qui abbiamo una situazione con pochi ristoranti ma di dimensioni consistenti.

BEVANDE

Il rapporto abitanti/esercizi di bevande (413.2) è maggiore della media comunale (355.1). Nella zona il valore di superficie per 100 abitanti (15.1 metri) non raggiunge quello medio comunale (17.9) e la superficie media degli esercizi è di 62.3 metri contro i 63.6 comunali cioè pressoché uguale.

ZONA N. 5 - Santa Fiora

4 esercizi di somministrazione (2 di ristorazione e 2 di bevande) sono i valori di consistenza della zona n. 5:

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - Sansepolcro - Santa Fiora					
<i>Tipo di esercizio</i>	<i>Esercizi prevalenti</i>	<i>Superficie es.preval.</i>	<i>Superficie media</i>	<i>Abitanti per esercizio</i>	<i>Sup.settore per 100 ab.</i>
<i>A - Ristorazione</i>	2	575	287.5	492.0	47.2
<i>B - Bevande</i>	2	75	37.5	492.0	18.9
<i>C - Tratt. e svago</i>	0	0	0.0	0.0	0.0
<i>D - Analcolici</i>	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	4	650	162.5	246.0	66.1

Per quanto concerne le attività specifiche in cui si articolano i 21 esercizi di somministrazione la tabella è la seguente:

QUADRO PER MERCEOLOGIA Zona 5 - SFiora

Esercizi di qualsiasi dimensione

Tipo di attivita'	Esercizi prevalenti	Esercizi svolgenti l'attivita'	Superf. totale attivita'	Superf. totale es.prevalenti	Superf. media es.prevalenti	Abitanti per es.prevalente	Superf. attivita' per 100 abit.
1 -Ristorante	-	2	108	0	-	-	11.0
4 -Pizzeria	1	2	216	140	140.0	984.0	22.0
5 -Self-service	1	1	140	435	435.0	984.0	14.2
TOTALE RISTORAZIONE	2		464	575	287.5	492.0	47.2
8 -Bar-Caffe'	2	3	186	75	37.5	492.0	18.9
TOTALE BEVANDE	2		186	75	37.5	492.0	18.9
TOTALE TRATT.E SVAGO	0		0	0	-	-	0.0
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	4	8	650	650	162.5	246.0	66.1

CONFRONTO CON IL COMUNE

Anche in questo caso operiamo un confronto tra i dati della zona n. 5, Santa Fiora, e l'intero comune:

RISTORAZIONE

Il rapporto abitanti/esercizi di ristorazione (492) è maggiore della media comunale (399.5) come la superficie per 100 abitanti (58.4 metri contro 32.2). Ciò è dovuto alla superficie media decisamente superiore (287.5 metri contro i 128.7 comunali)

BEVANDE

Anche per questo settore il rapporto abitanti/esercizi (4922) è maggiore della media comunale (355.1), ma il valore di superficie per 100 abitanti (7.6 metri) è meno della metà di quello medio comunale (17.9), così come la superficie media degli esercizi di 37.5 metri (media comunale 63.6).

ZONA N. 6 - Resto del territorio

13 esercizi di somministrazione (9 di ristorazione e 4 di bevande) sono i valori di consistenza della zona n. 6:

QUADRO PER TIPOLOGIA DI PUBBLICO ESERCIZIO - sansepx - Resto del territorio					
Tipo di esercizio Sup.settore	Esercizi prevalenti	Superficie es.preval.	Superficie media	Abitanti per esercizio per 100 ab.	
A - Ristorazione	9	863	95.9	315.3	
25.8					
B - Bevande	4	168	42.0	709.5	
10.6					
C - Tratt. e svago	0	0	0.0	0.0	0.0
D - Analcolici	0	0	0.0	0.0	0.0
TOTALE ESERCIZI	13	1031	79.3	218.3	
36.3					

Per quanto concerne le attività specifiche in cui si articolano i 21 esercizi di somministrazione la tabella è la seguente:

QUADRO PER MERCEOLOGIA Zona 6 - Resto Territorio							
Esercizi di qualsiasi dimensione							
Tipo di attività'	Esercizi preva- lenti	Esercizi svolgenti l'attivi- ta'	Superf. totale attivi- vita'	Superf. totale es.pre- valenti	Superf. media es.pre- valenti	Abitanti per es.pre- valente	Superf. attivi- ta' per 100 abit.
1 -Ristorante	7	7	548	685	97.9	405.4	19.3
2 -Ristoraz.in bar	-	1	5	0	-	-	0.2
3 -Tavola Calda	1	1	100	100	100.0	2838.0	3.5
4 -Pizzeria	1	1	78	78	78.0	2838.0	2.7
TOTALE RISTORAZIONE	9		731	863	95.9	315.3	25.8
8 -Bar-Caffe'	4	8	300	168	42.0	709.5	10.6
TOTALE BEVANDE	4		300	168	42.0	709.5	10.6
TOTALE TRATT.E SVAGO	0		0	0	-	-	0.0
TOTALE ANALCOOLICI	0		0	0	-	-	0.0
100 -TOTALE	13	18	1031	1031	79.3	218.3	36.3

CONFRONTO CON IL COMUNE

Anche in questo caso operiamo un confronto tra i dati della zona n. 6, Resto del territorio, e l'intero comune:

RISTORAZIONE

Il rapporto abitanti/esercizi di ristorazione (315.3) è inferiore a quello comunale (399.5) e parimenti uguale è la superficie per 100 abitanti, che nella zona è di 30.4 metri mentre nel comune è 32.2. La superficie media degli esercizi è invece inferiore, essendo di 95.9 metri contro i 128.7 comunali.

BEVANDE

Il rapporto abitanti/esercizi di bevande (709,5) è maggiore della media comunale (355.1) e la superficie per 100 abitanti (5.9 metri) decisamente inferiore (comune: 17.9). La superficie media degli esercizi di bevande è di 42 metri contro i 63.6 comunali.

* * *

5- Le scelte

Alla luce di tutta l'analisi fin qui condotta possiamo accingerci a definire le scelte da operare.

Vediamo innanzitutto di riassumere in poche righe i risultati dell'analisi della rete:

- o è più sviluppata rispetto alle medie provinciali, comprendenti tuttavia anche i piccoli comuni, ma non tanto quanto potrebbe aversi in un Comune di sicuro interesse turistico;
- o non risulta ancora molto orientata alla ristorazione, come avvenuto in altri Comuni dopo la legge regionale 28 del 2005;

- o ha una buona articolazione di tipologie di ristorazione, ma non altrettanto per gli esercizi di bevande in cui mancano vere e proprie pasticcerie, gelaterie, birrerie ecc.
- o si compone di esercizi che, salvo eccezioni, sono generalmente di piccole dimensioni, anche se i valori mutano molto da zona a zona;
- o risente nel centro storico delle ristrettezze di spazi fisici dei locali in pratica solo nel settore della ristorazione in quanto i bar sono di ordinaria dimensione;
- o ha esercizi con rapporti di utilizzazione di superficie che rientrano nelle medie ordinarie
- o si compone di esercizi che hanno, nella maggioranza dei casi, una gestione societaria e, pertanto, a parità d'altri presupposti, più avanzata che se fossero gestiti da ditte individuali.

Quanto alla presenza di servizio, in relazione al numero di residenti, abbiamo:

- o Nella Ristorazione: servito il Centro storico e la zona 5-Santa Fiora, con servizio intermedio le zone, 4-Ovest e 6-Resto del Territorio, un po' carente la zona 2-Porta Fiorentina e 3-Est
- o Nelle Bevande: Serviti il Centro storico e Porta Fiorentina, un po' meno le zone Est ed Ovest, ancora meno Santa Fiora ed il Resto del territorio.

	Ristorazione	Bevande
Servite	1-Centro storico 5-Santa Fiora	1-Centro storico 2-Porta Fiorentina
Intermedio	4-Zona Ovest 6-Resto del territorio	3-Zona Est 4-Zona Ovest
Scarso servizio	2-Porta Fiorentina 3-Zona Est	5-Santa Fiora 6-Resto del territorio

Tenuto conto di ciò, l'Amministrazione comunale ritiene di dover proseguire nella politica di equilibrato sviluppo del settore e di dare impulso alla nascita di nuove attività, nella nuova impostazione data dalla legge 34/07 alla programmazione.

A tal fine partiamo da una rapida valutazione degli ulteriori spazi di crescita degli esercizi di somministrazione tenuto conto sia delle abitudini di consumo extradomestico, sia dell'entità e dello sviluppo della popolazione e del turismo in genere.

Questi profili di carattere quantitativo possono, ad una analisi superficiale, risultare superati dalla nuova formulazione della legge regionale n. 28/2005. In realtà l'art. 42 bis, comma 1, lettera a) laddove parla di adeguatezza della rete rispetto ad andamenti demografici, dinamiche dei consumi e flussi turistici così come l'ultimo comma di detto articolo che fa riferimento alle zone carenti di servizio mostrano che l'elemento quantitativo resta rilevante ma non può essere più gestito mediante la fissazione di parametro numerico, bensì viene a costituire uno degli elementi che fondano la scelta del mix di strumenti qualitativi (criteri) da adottare nel caso concreto e nelle singole zone.

Se una zona è, ad esempio, in eccesso di servizio le politiche qualitative "selettive" potranno essere adottate, perché il naturale e conseguente effetto della minore apertura di nuove attività non ha ripercussioni negative; viceversa in una zona quantitativamente carente di servizio è bene non andare con la mano pesante con gli strumenti qualitativi (criteri) per non rischiare il ristagno di investimenti se non addirittura l'ulteriore depauperamento. In altri termini, l'aspetto quantitativo del servizio (numero di attività per abitanti ecc.) è divenuto con la l.r. 34/2007, da elemento principale di scelta di programmazione, uno dei vari elementi che motivano l'uso dei criteri (quali, quanto rigidi, dove, quali deroghe ecc.).

In fatto di consumi vi sono profonde differenze tra il residente, il pendolare ed il turista: mentre infatti quest'ultimo si reca al ristorante con calma, per degustare una cucina diversa e di qualità, accettando anche una relativa spesa, il residente ed ancor più chi si sposta per studio, lavoro ecc. ha

maturato, in questi ultimi decenni, l'esigenza di una ristorazione rapida, veloce, non cara.

In questi ultimi anni, il consumo fuori casa è generalmente aumentato, ma attualmente il consumatore medio che entra nel ristorante consuma un pasto completo nel solo 30% dei casi a pranzo ed nel 46% a cena, quando ha un po' più tempo a disposizione, mentre gli elementi che maggiormente influiscono sulle scelte sarebbero immutati: qualità, servizio, vicinanza per i ristoranti, vicinanza, abitudini, prezzi per i bar. Quanto all'entità, possiamo assumere valori intorno ai 40-45 euro.

Valutando, pertanto, nei prossimi anni un ulteriore aumento di popolazione (16.500 residenti) e stimando una quota di evasione di consumo fuori del comune, del 10%, dato che non vi sono Comuni di rilievo nelle vicinanze, salvo Arezzo e Città di Castello non vicinissimi possiamo ipotizzare un consumo dei residenti di circa 8 milioni di euro all'anno.

Vi sono poi circa 45-50.000 presenze registrate annue cui, data la presenza di numerosi elementi di attrattività e di manifestazioni in tutto l'arco dell'anno, dovrebbe corrispondere un afflusso di 300-400.000 unità non registrate tenuto conto anche dei Comuni limitrofi. Possiamo, pertanto, aggiungere una ulteriore componente di consumo, stimabile intorno ai 5-5.5 milioni di euro.

Pertanto, attribuendo un congruo ricavo medio per esercizio standard (la legge regionale ha unificato ogni tipologia, (ma in realtà non possono che continuare ad esistere profonde differenze tra esercizio ed esercizio), perveniamo alla stima di un centinaio di attività e dunque la rete avrebbe ancora possibilità di espansione, anche se non enormi.

Calcoli più precisi ormai non necessitano più, data la funzione di solo indirizzo che da questa valutazione discende.

Dunque a Sansepolcro, specie in alcune zone come il centro storico, la nascita di numerose nuove attività potrebbe avere ripercussioni non trascurabili su quelle esistenti e questa considerazione serve ad indirizzare le scelte in merito all'uso di strumenti qualitativi più o meno selettivi. In

particolare è possibile intraprendere anche una politica di decisa elevazione qualitativa delle attività perché la riduzione delle opportunità di nuova apertura che da ciò necessariamente deriva è compatibile con le risultanze di tipo economico.

Scelta dei requisiti

In tema di requisiti o criteri qualitativi, come spesso si dice, molte idee e proposte sono state avanzate da più parti, anche in sedi autorevoli. Ad esempio sono stati proposti i seguenti:

Criteri soggettivi

- Pregressa esperienza lavorativa nel settore
- Partecipazione a corsi professionali o titoli di studio specifici
- Numero di addetti
- Conoscenza di lingue
- Età non superiore a certi limiti
- Imprenditoria femminile

Criteri oggettivi

- Superficie di somministrazione di x metri per posto a sedere
- Presenza di spazi di intrattenimento attrezzati
- Numero di parcheggi disponibili
- Servizi igienici aggiuntivi, rispetto all'obbligo di legge
- Immobili adeguati alla normativa per portatori di handicap, se l'adeguamento non è già prescritto dalla legge
- Aria condizionata o riscaldamento
- Sala fumatori
- Esposizione di criteri di qualità posseduti
- Postazione PC collegata ad internet
- Area gioco per bambini

Criteri di sostenibilità

- Insonorizzazione dei locali
- Utilizzo di apparecchiature e strumenti di risparmio energetico
- Impiego di energie alternative
- Adozione di sistemi di risparmio idrico
- Certificazioni di qualità ambientali (ISO 14001 e EMAS)
- Raccolta differenziata di rifiuti
- Utilizzo di pannelli fotovoltaici
- Certificazione etica SA8000

Altri criteri

- Adesione ad iniziative di valorizzazione (ad esempio centro commerciale naturale)
- Adesione a Vetrina Toscana
- Menù per ciliaci e diabetici o in più lingue
- Accettazione di tutti i mezzi di pagamento
- Locali di custodia per capi di abbigliamento

Come si vede vi sono molti aspetti interessanti che sono stati toccati, ma non tutti possono essere in concreto ovunque applicati. Ad esempio alcuni di essi sono aggirabili (se si favoriscono le donne, basta far inoltrare l'istanza alla moglie) o poco stabili (ad esempio l'età inferiore a 35 anni non si mantiene – purtroppo ! – in eterno) o necessitano di minuziosa specificazione (apparecchi a risparmio energetico) o possono risultare controproducenti: favorire chi allestisce una sala fumo può essere letto come in contrasto con le politiche di dissuasione dal fumo ecc.

E' anche importante tenere distinti il ruolo di indirizzo del Comune nel pubblico interesse dalla libertà di scelta dell'operatore, evitando inutili e discutibili ingerenze del primo nella sfera di autonomia del secondo andando a valutare scelte che fino ad oggi erano autonomamente condotte.

A ben vedere, i criteri meno solidi sono quelli di carattere soggettivo mentre più agevole è la gestione di quelli correlati alla struttura dei locali, che appaiono più stabili.

Il modello di sviluppo

Per avere un intervento di programmazione organico e coerente scegliendo di conseguenza il mix di criteri qualitativi più appropriato è infine, necessario, individuare il modello di sviluppo che si intende perseguire e, in particolare, la griglia di priorità sotto il profilo qualitativo.

Non è detto, infatti, che si possa ottenere tutto e subito ma, più realisticamente, sarà possibile conseguire l'elevazione dei livelli quantitativi e qualitativi del servizio per gradi, con un progetto coerente da sviluppare nel corso di alcuni anni.

E' anche bene non porsi obiettivi eccessivi, magari lontani dalla situazione reale della rete degli esercizi, ma procedere con gradualità, sollecitando ed accompagnando l'evoluzione, anziché imponendola di forza, valutando con le stesse Associazioni i passi che si possono compiere subito e quelli da proporre in seguito.

Ciò posto, l'Amministrazione ritiene prioritario, allo stato attuale, intervenire almeno sui seguenti aspetti:

- favorire una decisa elevazione qualitativa degli esercizi nel centro storico, attraverso la previsione di numerosi criteri qualitativi che attengono sia all'aspetto strutturale (dimensione minima) sia a quello gestionale;
- favorire, nel contempo, un riequilibrio della presenza di esercizi all'interno del centro storico, attraverso la facilitazione all'apertura di nuove attività in alcune specifiche e limitate aree che, per numerosi motivi, stentano ad affermarsi, anche nei confronti del turista, pur essendo ricche di motivi di attrazione;

- favorire, parimenti, lo sviluppo di nuove attività nell'ampia fascia esterna alle mura del centro storico così da allargare all'intera città la capacità di risposta alle esigenze dell'utente;
- prevedere, nelle altre aree del Comune, delle superfici minime che stimolino la nascita di esercizi più ampi, al momento nel complesso scarsamente rappresentati nel Comune.

A tal fine si ritiene, almeno per il momento e salvo diversa scelta nel futuro, di intervenire ai sensi dell'articolo 42 bis della legge regionale, attraverso i seguenti strumenti:

- Superficie minima di somministrazione
- Rapporto tra superficie di somministrazione e posti tavola
- Numero di parcheggi riservati alla clientela, aggiuntivi rispetto agli standard urbanistici ed edilizi;
- Insonorizzazione dei locali, certificata da tecnico abilitato;
- Climatizzazione dei locali certificata da tecnico abilitato;
- Tipologia di arredi esterni
- Adesione a disciplinari di qualità, riconosciuti dal Comune (vetrina toscana a tavola, centro commerciale naturale ecc.);
- Eventuali ulteriori divieti, vincoli e limitazioni e prescrizioni, per il solo centro storico
- Interdizione di tipologie palesemente in contrasto con la tradizione toscana, puntualmente definite (fast food, ristoranti cinesi, self- service ecc.);
- Accettazione di mezzi di pagamento
- Menù in più lingue
- Elenco dei prodotti utilizzati con riferimento alle modalità di conservazione

E' evidente che dall'uso combinato di tali strumenti discende il taglio di maggiore selezione qualitativa o apertura nelle varie parti del territorio. In particolare si prevede di:

- utilizzare quasi tutti gli strumenti qualitativi nel centro storico, fatta eccezione per i parcheggi minimi per l'evidente impossibilità o estrema difficoltà di reperirne. Nell'intera zona 1, poi, si dispone il divieto di attivare esercizi del tutto estranei alle tradizioni toscane, quali ristoranti cinesi, etnici, fast food ecc. che, ben accetti in altre aree del territorio comunale, rischierebbero di danneggiare gravemente l'immagine del centro storico e le politiche di qualificazione e tutela attiva che per esso da anni l'Amministrazione persegue;
- lasciare massima libertà di insediamento, prevedendo pochissimi criteri qualitativi, nelle zone del centro storico carenti di servizio e nella fascia esterna;
- operare una soluzione intermedia per le altre parti, avendo tuttavia a cuore l'evoluzione delle dimensioni degli esercizi.

Pertanto gli strumenti sono stati differenziati per zona o, meglio, per le differenti realtà economiche che l'Amministrazione intende considerare. Inoltre i criteri, in alcuni casi, sono stati anche differenziati a seconda che l'esercizio sia un ristorante o un altro tipo di attività.

A tal ultimo proposito, all'obiezione che la legge 28/2005 non prevede più differenze di autorizzazione, si può controbattere che un conto è l'unificazione formale del titolo amministrativo di esercizio (abolizione delle tipologie), un conto è prendere atto di effettive diversità di attività, per altri fini come appunto i requisiti qualitativi. Ragionare diversamente è un po' come sostenere che, dal momento che con la patente B si guidano sia auto sia moto, auto e moto sono la stessa cosa.

Se così non fosse non sarebbe gestibile in Toscana – ma il discorso vale per molte Regioni – il decreto sulla numerosità dei videogiochi che distingue espressamente tra bar e ristoranti

e lo stesso vale per la differenziazione degli orari di apertura che, se non effettuata, costringerebbe esercizi del tutto diversi al rispetto di un unico "letto di Procuste".

Si tratta di considerare la differenza tra titoli di abilitazione ed attività: in Toscana abbiamo più attività di somministrazione che possono essere indifferentemente gestite con il medesimo titolo ormai unificato. E' un po' come l'esercizio di vicinato del d.lgs. 114/98: con il medesimo COM1 posso aprire un esercizio di abbigliamento o uno di fiori e, a mio piacimento e in ogni momento, posso trasformare un'attività nell'altra; tuttavia l'esercizio di fiori può restare aperto di domenica (art. 13 dlgs. 114/98), quello di abbigliamento di norma no. Quanto alla modalità tecnica per individuare gli esercizi la regolamentazione igienico-sanitaria opera evidenti distinzioni ed è proprio il titolo igienico sanitario, o denuncia ai sensi della direttiva 852, che viene assunto come base per distinguere tra ristoranti e non ristoranti.

I valori concreti da assegnare ai singoli parametri nelle varie parti del territorio sono indicati nella normativa, nell'apposito allegato A.

La relativa fissazione è orientata ai seguenti criteri:

- realizzazione della politica generale come sopra delineata;
- introduzione graduale dei criteri, partendo dalla situazione esistente;
- politica nel complesso abbastanza aperta, almeno in questi primi momenti di attuazione della legge regionale 34/2007, al fine di consentire nuove iniziative, magari alternative al panorama dell'offerta esistente, salvo riconsiderare a distanza di tempo le scelte operate per valutarne l'efficacia e correttezza.

Sono infine previste alcune deroghe per i casi in cui la presenza dell'esercizio di somministrazione è auspicata perché, in un certo senso, costituisce una specie di servizio pubblico. E' questo, ad esempio, il caso degli impianti di carburante per i quali una politica di elevazione qualitativa della somministrazione non è evidentemente un obiettivo primario.

Con tale progetto l'Amministrazione ritiene di dare un'equilibrata risposta all'esigenza di proseguire nel graduale programma di potenziamento globale dell'offerta di servizi al residente ed al turista.

Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 47 della legge regionale 7 febbraio 2005, n. 28

ART. 1 - SFERA DI APPLICAZIONE

1. Nel Comune di Sansepolcro gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alla disciplina del presente atto valida a tempo indeterminato fino a nuova regolamentazione comunale della materia.
2. I singoli atti, emessi in attuazione dei presenti criteri, non necessitano in nessun caso di ulteriore concertazione con le Associazioni di categoria.
3. Qualora in seguito ad emanazione del regolamento regionale di attuazione della legge regionale n. 28/2005 il presente atto necessitasse di adeguamento, lo stesso è valido per tutto quanto non incompatibile con le nuove disposizioni.

ART. 2 - TIPOLOGIA DEGLI ESERCIZI E FACOLTA'

1. Ai sensi dell'art. 42 della legge regionale 28/2005, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande appartengono ad un'unica tipologia e possono effettuare qualsiasi tipo di somministrazione, compresa quella di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, nei limiti di quanto espressamente previsto nel titolo igienico-sanitario e vendere per asporto tutti i prodotti che somministrano, senza necessità di ulteriori titoli abilitativi.
2. Ai soli fini dei requisiti qualitativi e delle caratteristiche minime degli esercizi il presente atto distingue tra esercizi di prevalente Ristorante ed altri esercizi.
3. Restano ferme le distinzioni di tipologia previste dalla normativa nazionale in materia di numerosità dei videogiochi di cui all'articolo 110 del TULPS.
4. Ai sensi dell'art. 41, comma 1, il titolo di esercizio dell'attività consente il suo svolgimento anche in superfici esterne attrezzate, opportunamente delimitate, purché siano adiacenti all'esercizio, salvo un'eventuale passaggio per il transito di pedoni, oppure ad esso pertinenti in quanto in disponibilità e facenti capo alle dotazioni dell'azienda purché, in ogni caso, distanti non più di 20 metri lineari.

ART. 3 - SUDDIVISIONE DEL TERRITORIO IN ZONE

1. Ai fini dei presenti criteri il territorio comunale di Sansepolcro è suddiviso nelle sottoindicate zone commerciali evidenziate nella cartografia allegata:

ZONA 1 -- Centro storico, comprendente tutta l'area del capoluogo interna alle mura;

ZONA 2 - Porta Fiorentina, comprendente tutta l'area esterna a ridosso di tale Porta;

ZONA 3 - Zona Est (o San Lazzaro) che si trova al lato opposto delle mura;

ZONA 4 - Zona Ovest, (Triglione) che comprende la fascia esterna al capoluogo a confine con la zona 2;

ZONA 5 - Santa Fiora, comprendente l'omonima frazione e le aree circostanti;

ZONA 6 - Restante territorio comunale.

2. All'interno delle zone di cui al comma 1 sono individuate le seguenti sub zone:
 - Zona 1 bis, aree poco servite del centro storico, comprendenti Via Aggiunti, Via XX Settembre dall'incrocio con Via Giovanni Buitoni in poi, Piazza Santa Marta, Piazza Gramsci;
 - Zona 2 Bis, rappresentata dalla parte della zona 2 esterna ed a ridosso con il centro storico e compresa nella fascia di duecento metri dal suo confine, come indicato nell'apposita planimetria;
 - Zona 3 Bis, rappresentata dalla parte di zona 3 esterna ed a ridosso con il centro storico e compresa nella fascia di duecento metri dal suo confine, come indicato nell'apposita planimetria.

ART. 4 – REQUISITI PER GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE

1. Ai sensi dell'articolo 42 bis della legge regionale 28/2005 è disposto l'obbligo del possesso di requisiti minimi dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande nelle seguenti ipotesi:
 - a) apertura di nuovo esercizio;
 - b) trasferimento di sede nella medesima o in altra zona commerciale;
 - c) ampliamento dei locali, comporti o meno anche aumento della superficie di somministrazione.
 - d) ristrutturazione dei locali, intesa come modifica delle sue componenti fisiche, con diversa ripartizione interna dei locali o comunque rilevante per gli effetti del Regolamento CE n. 852/2004;
 - e) trasformazione dell'attività da prevalente Ristorante ad altra attività e viceversa;

- f) subingresso, se con contestuale ampliamento, trasferimento o ristrutturazione dei locali o mutamento dell'attività ai sensi della lettera e).
2. Ai fini di quanto previsto alle lettere c) e d) del comma 1 non si considera ampliamento o ristrutturazione, ma semplice assestamento di superficie di somministrazione, il suo aumento di non oltre 10 metri e comunque non oltre il 15% della superficie di somministrazione originaria, effettuato una sola volta. Non si considera altresì ampliamento e ristrutturazione l'eventuale modifica dei locali richiesto per adeguamento alle disposizioni igienico-sanitarie o comunque indispensabili a seguito di atti o provvedimenti dell'autorità.
 3. I requisiti che debbono essere presenti nell'esercizio di somministrazione sono quelli relativi alla zona commerciale ove si intende aprire, ristrutturare, trasformare o trasferire lo stesso.
 4. I requisiti minimi sono indicati nell'allegato A i cui contenuti possono essere aggiornati in ogni momento con atto del Consiglio comunale, previa concertazione con le Associazioni interessate, e sono oggetto di avviso pubblico emanato, la prima volta, all'approvazione del presente atto e, successivamente, in caso di modifica dell'allegato stesso. I requisiti sono altresì pubblicati nel sito internet ufficiale del Comune.

ART. 5 – DEROGHE ALL'OBBLIGO DEI REQUISITI

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 48 della legge regionale n. 28/2005 non sono soggetti al possesso dei requisiti di cui all'allegato A:
 - a) Gli esercizi di somministrazione attivati all'interno dell'area di impianti di distribuzione di carburanti in area extraurbana e finché rimangono presso l'impianto.
 - b) Gli esercizi attivati all'interno o presso stazioni ferroviarie.

ART 6 – APERTURA O TRASFERIMENTO DI ESERCIZI

1. L'apertura o il trasferimento di sede degli esercizi di somministrazione è soggetto a dichiarazione di inizio di attività.
2. La d.i.a. prevista al comma 1 è ad efficacia immediata e, fermo il rispetto delle procedure in materia igienico sanitaria, consente l'apertura immediata dell'esercizio di somministrazione. Essa deve contenere:
 - a) le generalità del richiedente;
 - b) l'indicazione dei locali ove si intende svolgere l'attività;
 - c) l'indicazione, ai fini statistici e dei criteri qualitativi e delle caratteristiche minime, se si intende svolgere attività di prevalente Ristorante o secondo altra modalità di esercizio di attività;

- d) l'autocertificazione del possesso dei requisiti soggettivi per l'esercizio dell'attività di somministrazione previsti agli articoli 13 e 14 della legge 28/2005 o quelli necessari nella sua Regione di residenza o sede legale diversa dalla Toscana;
 - e) l'autocertificazione della presenza, nei locali prescelti, dei criteri qualitativi e delle caratteristiche minime previste all'allegato A per la zona scelta e per quel tipo di esercizio;
3. Sono fatte salve diverse indicazioni in sede di regolamento regionale di attuazione della legge regionale 28/2005.

ART. 7 - MODIFICA DELLA SUPERFICIE

1. La modifica della superficie di somministrazione è liberamente effettuata nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali e sorvegliabilità nonché dei requisiti indicati nell'allegato A.
2. Ai sensi dell'art. 43, comma 1, della l.r. 28/2005 la modifica della superficie di somministrazione non richiede apposita d.i.a., salvo che, configuri una ipotesi di modifica strutturale dei locali.

ART 8 – SUBINGRESSO

1. Ai sensi dell'art. 74 della legge 28/2005, per la dichiarazione di subingresso sono stabilite le modalità indicate nei commi che seguono.
2. La comunicazione, nel termine di sessanta giorni dalla data dell'atto di trasferimento della gestione o titolarità oppure di un anno dalla morte del titolare, deve essere inoltrata al comune di Sansepolcro e deve contenere:
 - a) gli estremi dell'atto tra vivi di trasferimento d'azienda o di acquisto del titolo mortis causa o copia dei relativi atti;
 - b) l'eventuale rinuncia di coeredi aventi diritto alla successione e la nomina di un rappresentante;
 - c) i titoli di qualificazione all'esercizio dell'attività debbono in ogni caso sussistere nel subentrante al momento dell'inizio dell'attività. E' fatta salva la facoltà di continuazione provvisoria in loro assenza nei soli casi di subingresso per causa di morte, per non oltre un anno.

- d) Nel caso di subingresso senza modifica dei locali non è necessario adeguamento ai requisiti di carattere qualitativo e le caratteristiche minime di cui all'allegato A, ma di essi deve essere garantito il mantenimento qualora, essendo ricorsa una delle ipotesi di cui all'articolo 4, comma 1, siano stati già applicati all'esercizio.

ART. 9 – PERDITA DEI REQUISITI

1. In conformità a quanto disposto dall'art. 107, comma 1, lettera b) della l.r. 28/2005, qualora il Comune accerti il venir meno di uno o più requisiti minimi degli esercizi, ove prescritti, il Responsabile del servizio dispone, previo avvio di procedimento, la sospensione dell'attività fino alla loro ricostituzione che deve avvenire entro un anno, salvo proroga in caso di comprovata necessità e motivata istanza.
2. Qualora il provvedimento di sospensione non sia rispettato o non vengano ripristinati i requisiti minimi nei termini il Comune dispone la chiusura dell'esercizio, la cui eventuale riapertura rappresenta, ad ogni effetto, apertura di nuovo esercizio di somministrazione.
3. Gli operatori, in presenza di gravi e comprovati motivi, compresi quelli connessi ad eventuali lavori di ristrutturazione dei locali, possono richiedere il temporaneo esonero del rispetto dei requisiti qualitativi e delle caratteristiche minime per il tempo necessario e comunque per un massimo di sei mesi.

ART 10 – ACCERTAMENTO DEI REQUISITI

1. Ai requisiti indicati all'allegato A che necessitano di verifica o accertamento si applicano le seguenti disposizioni:
 - a) Gli arredi esterni da concordare con il Comune, ove prescritto dall'allegato A, sono oggetto di relazione tecnica prodotta anteriormente alla d.i.a. di apertura dell'esercizio; l'assenso esplicito al progetto di arredo o il decorso del termine di 30 giorni senza ricevimento di rilievi da parte del Comune consente l'inoltro della d.i.a.;
 - b) L'adesione a disciplinari di qualità riconosciuti dal Comune, ove prescritto, è autocertificata nei modi di legge;
 - c) L'insonorizzazione dei locali, ove prescritta dall'allegato A, si ha per verificata se la riduzione dei suoni all'esterno sia almeno pari ai limiti previsti dal piano acustico e deve essere certificata da tecnico abilitato;
 - d) I parcheggi minimi, ove prescritti dall'allegato A, sono aggiuntivi rispetto agli standard urbanistici e debbono risultare privati in disponibilità esclusiva dell'esercizio di somministrazione nel territorio comunale;

- e) Per esercizi di ristorazione, laddove nell'allegato A è operata distinzione con gli altri esercizi, si intendono quelli di cui al punto 7.3 e 7.6 del vigente regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande;
 - f) Per self-service si intende un locale ove si effettua la ristorazione mediante scelta e prelevamento di cibi già pronti lungo un apposito percorso e pagamento finale alle casse, senza servizio al tavolo; per fast food si intende un locale di ristorazione facente capo a catene multinazionali con allestimento, organizzazione e menù prevalentemente standardizzato, servizio assente o ridotto;
 - g) In ogni caso in cui si fa riferimento alla superficie di somministrazione, in essa non debbono considerarsi ricompresi eventuali spazi o aree esterne fermo restando il suo eventuale computo per altre finalità (igienico-sanitarie ...);
2. L'eventuale soppressione di parcheggi, disposta dal Comune, non fa venir meno eventuali diritti acquisiti.

ART. 11 – RINVIO

1. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni della legge regionale n. 28/2005 e delle normative specifiche di settore per i profili da questa non disciplinati.

ALLEGATO A - Criteri qualitativi e caratteristiche minime degli esercizi

	1 - Centro storico, esclusa la zona 1 bis	1 bis - Aree poco servite del Centro storico	2 Bis e 3 bis - Fascia adiacente il Centro storico	Resto del territorio comunale
Superficie minima di somministrazione	30 mq			Ristoranti: 120 mq Altri esercizi: 60 mq
Altre strutture	Arredi esterni concordati con il Comune e conformi al regolamento per l'arredo urbano	Arredi esterni concordati con il Comune e conformi al regolamento per l'arredo urbano	Arredi esterni concordati con il Comune e conformi al regolamento per l'arredo urbano	
Rapporto tra superficie di somministrazione e posti tavola	Nei soli esercizi di ristorazione: 1,5 metri di superficie di somministrazione per ogni posto a sedere			
Numero di parcheggi riservati alla clientela				Disponibilità di parcheggi nella misura minima di un mq. per ogni mq. di superficie di somministrazione, calcolati al lordo degli spazi di manovra
Insonorizzazione dei locali	Necessaria	Necessaria	Necessaria	Necessaria

(Segue)

Q	1 - Centro storico, esclusa la zona 1 bis	1 bis - Aree poco servite del centro storico	2 Bis e 3 bis - Fascia adiacente il Centro storico	Resto del territorio comunale
Tipologia di arredi	Divieto di allestimento di self-service, fast food, ristoranti etnici in genere, in quanto estranei alla tradizione toscana	Divieto di allestimento di self-service, fast food, ristoranti etnici in genere, in quanto estranei alla tradizione toscana		
Adesione a disciplinari di qualità e di promozione del territorio a tal fine appositamente	Necessaria, solo se così disposto con atto di Giunta	Necessaria, solo se così disposto con atto di Giunta		

<p>concepiti e concordati con le associazioni locali di categoria</p>				
<p>Divieti, vincoli, limitazioni e prescrizioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione menù con prezzi anche in altre due lingue straniere • Accettazione carte di credito e bancomat 	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione menù con prezzi anche in altre due lingue straniere • Accettazione carte di credito e bancomat 	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione menù con prezzi anche in altre due lingue straniere • Accettazione carte di credito e bancomat 	