



Verbale per seduta del 23-07-2018 ore 09:30

CONSIGLIO COMUNALE
IX COMMISSIONE

Consiglieri componenti la Commissione: Luca Battistella, Maika Canton, Barbara Casarin, Saverio Centenaro, Maurizio Crovato, Paolino D'Anna, Francesca Faccini, Gianpaolo Formenti, Enrico Gavagnin, Giovanni Giusto, Elena La Rocca, Lorenza Lavini, Giorgia Pea, Giovanni Pelizzato, Paolo Pellegrini, Nicola Pellicani, Monica Sambo, Alessandro Scarpa, Renzo Scarpa, Matteo Senno, Sara Visman.

Consiglieri presenti: Maika Canton, Barbara Casarin, Saverio Centenaro, Maurizio Crovato, Paolino D'Anna, Francesca Faccini, Gianpaolo Formenti, Enrico Gavagnin, Giovanni Giusto, Elena La Rocca, Paolo Pellegrini, Monica Sambo, Alessandro Scarpa, Renzo Scarpa, Matteo Senno, Ciro Cotena (assiste), Alessio De Rossi (sostituisce Luca Battistella), Rocco Fiano (sostituisce Giovanni Pelizzato), Giancarlo Giacomini (sostituisce Giorgia Pea), Deborah Onisto (sostituisce Lorenza Lavini), Francesca Rogliani (assiste), Emanuele Rosteghin (sostituisce Nicola Pellicani), Silvana Tosi (assiste).

Altri presenti: Assessore Paola Mar, Dirigente Francesco Bortoluzzi, Funzionaria Tiziana Gregolin.

Ordine del giorno seduta

1. Esame della proposta di deliberazione PD 312/2018: "Nuovo Regolamento per le Attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande"

Verbale seduta

Alle ore 9.44 il Presidente della IX Commissione Consiliare Paolo Pellegrini, constatata la presenza del numero legale, dichiara aperta la seduta illustrando l'ordine del giorno. Quindi dà la parola al Consigliere Fiano

FIANO chiede se è possibile l'ampliamento dei locali pubblici già esistenti

BORTOLUZZI risponde che tale valutazione viene fatta dall'ULSS e delle volte è anche contrastante. Può succedere infatti che raddoppiando il locale la norma ne impedisca l'ampliamento

FIANO chiede se l'orientamento dell'ULSS è molto rigido

GREGOLIN fa presente che l'ULSS ha differenziato le attività della terraferma da quelle di Venezia. Inoltre l'ULSS valuta e diversifica tra locali dipendenti. L'ampliamento dei locali di pubblico esercizio è concesso esclusivamente in locali adiacenti e comunicanti con l'attività principale, anche nei casi nei quali l'ampliamento comporta miglioramento nei servizi offerti e/o accessori (cucina, spogliatoio, dispensa, servizi igienici)

Alle ore 9.54 entra il Consigliere Giusto

BORTOLUZZI precisa che in caso di ampliamento della superficie di un locale pubblico la conformità igienico sanitaria viene rilasciata dall'ULSS. Quindi spiega che per superficie di somministrazione si intende la parte del locale destinata alla vendita e al relativo servizio per il consumo dei pasti e delle bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili e da altre attrezzature allestite per il servizio al cliente. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata ai locali di lavorazione, ai depositi, ai magazzini, agli uffici, ai servizi o agli spogliatoi

CANTON chiede chiarimenti sul punteggio degli apparecchi da trattenimento

BORTOLUZZI risponde che, per l'assenza di apparecchi da trattenimento nei locali, vengono dati 10 punti. Quando apre un esercizio pubblico che ha apparecchi da trattenimento si verifica se dista 500 m. dai luoghi sensibili. Inoltre tutte le SCIE vengono controllate

SAMBO evidenzia il rischio che nelle zone periferiche ci sia una concentrazione di tali attività. Bisogna dare più punti almeno 50

CANTON trova importante alzare il livello qualitativo dei pubblici esercizi ma c'è il rischio che nella Città Antica il livello possa peggiorare

ONISTO fa presente che con il nuovo regolamento si andrà a creare una plusvalenza delle licenze esistenti. Chiede delle modifiche al testo che consentano al Comune di trarre qualche vantaggio dalla situazione. Nel caso di cessioni o subentri andrebbero previste migliorie ai locali . Ritiene che ci sia troppa fretta nell'analisi del Regolamento

FACCINI propone 50 punti per l'assenza di apparecchi da trattenimento nei locali pubblici

ROSTEGHIN ritiene importante capire come l'Amministrazione possa trarre beneficio dalla situazione. Magari si potrebbe inserire nel Regolamento degli obblighi per gli esercenti, come contribuire in qualche modo al decoro di Venezia. Si potrebbe pensare anche ad una forma di premialità per i locali che collaborano al miglioramento della città

Alle ore 10.25 entra il Consigliere Renzo Scarpa

LA ROCCA propone l'introduzione di punti per i subentri

GIUSTO sottolinea che il regolamento dovrebbe dare opportunità ai veneziani più che ai turisti. Bisogna sostenere la causa degli esercenti veneziani in modo da valorizzare l'identità e la tradizione della città. Tutto questo perchè diversi pubblici esercizi stanno passando in mano agli stranieri con ricadute negative sull'immagine di Venezia. I veneziani vanno tutelati con un punteggio più alto

TOSI supporta la richiesta del Consigliere Giusto di tutelare gli esercenti veneziani con un punteggio più alto in modo da valorizzare la tradizione veneziana. Dichiaro che presenterà un emendamento per dare 30 punti ai ristoranti che hanno il menù per celiaci. Propone di aumentare il punteggio anche a quegli esercizi che non vendono cibi di asporto e per chi ha la sala per i cani

CROVATO osserva che le belle parole del Consigliere Giusto rischiano di restare tali. Bisogna uscire da una visione romantica che non regge più in una città dove il profitto è altissimo. A cedere le licenze di fronte a importi che i residenti non si potrebbero mai permettere sono gli stessi veneziani, ma non si può impedire che le persone vendano i loro locali

D'ANNA propone di dare più punteggio a chi rispetta i dipendenti che lavorano spesso in condizioni scandalose anche 10/12 ore al giorno

ROGLIANI dichiara di essere favorevole al blocco delle aperture di nuovi esercizi in quanto solo i cinesi possono comprare un'attività a Venezia

FACCINI sottolinea che il mondo della ristorazione è particolare. Non è semplice trovare veneziani che vogliono fare questo lavoro. Nel libero mercato si può fare ciò che si vuole

CANTON chiede se anche i m2 delle attività devono essere contingentati

LA ROCCA ritiene che tutte le idee devono essere prese in considerazione. Condivide le proposte del Consigliere Giusto per salvaguardare la residenzialità. Propone una norma transitoria per congelare tutte le nuove domande di apertura di locali fino all'approvazione definitiva del Regolamento

MAR dichiara che si sta pensando di allineare i punteggi per le specificità ed i subentri

BORTOLUZZI fa presente che l'apertura di un esercizio comporta l'osservanza di determinate norme urbanistiche. Venezia è piena di esercizi che non rispettano le norme igienico- sanitarie. Trova assurdo dare 200 punti per un subentro

Alle ore 11.08 entra il Consigliere Cotena

SAMBO ritiene che sia necessario discutere la questione dei punteggi in determinate zone. Invita a prendere tempo per analizzare meglio la proposta di deliberazione . Inoltre bisogna approfondire il tema dei subentri

FIANO chiede quali sono le attività ricettive che hanno l'obbligo di avere il ristorante. Inoltre chiede chiarimenti sul punto 2 del deliberato ed in modo particolare cosa vuole dire " qualità delle strutture" e se il numero degli esercizi supera il contingente previsto

BORTOLUZZI risponde che il contingente è superato. Quindi da dei chiarimenti sulle osservazioni delle categorie economiche

ONISTO chiede chiarimenti sul bar all'esterno dei locali

GIUSTO ritiene che la premessa della proposta di deliberazione vada a cozzare con i contenuti del provvedimento , soprattutto in merito alla valutazione dei punteggi. E' necessario stabilire delle regole attraverso un punteggio di qualità e premiante per i veneziani. C'è molto sfruttamento lavorativo nelle cucine perciò bisogna controllare e regolamentare i

punteggi

PELLEGRINI ricorda che i regolamenti ci sono. La questione dei lavoratori sottopagati può essere paragonata a pratiche delinquenti. Ma per tutelare le persone che lavorano ci sono la Costituzione ed il Codice Civile

LA ROCCA chiede di poter avere al più presto lo stato di fatto delle strutture carenti dal punto di vista igienico sanitario

BORTOLUZZI risponde che è necessario un po' di tempo per avere tale documentazione. Ricorda che ci sono esercizi molto vecchi, ma per i locali storici ci sono regole ben precise

SAMBO evidenzia che ci sono situazioni in cui si trovano i lavoratori contrarie alle leggi . Propone di dare un punteggio premiale a quei locali che danno lavoro a tempo indeterminato

MAR dichiara che chiederà sui subentri un parere all'avvocatura civica . Ritiene opportuno portare la proposta di deliberazione il più presto possibile in Consiglio al fine di evitare ricorsi

Alle ore 11.50 il Presidente dichiara chiusa la seduta