vinetur

La settimana lavorativa più corta in Brasile costringe bar e ristoranti ad adeguarsi senza norme specifiche per il settore

Secondo Abrasel, dal 16 dicembre il costo del personale potrebbe aumentare di almeno il 20%, con rincari dei menu superiori al 10%

venerdì 20 novembre 2026



Le nuove regole brasiliane sulla settimana lavorativa più corta non prevedono un regime del lavoro specifico per bar e ristoranti. Secondo l'associazione di categoria Abrasel, il cambiamento costringerà le attività a riorganizzare il personale e potrebbe far salire i prezzi dei menu.

Abrasel ha dichiarato che il Decreto 13.173, firmato giovedì 19 novembre dal presidente Luiz Inácio Lula da Silva, disciplina l'emendamento costituzionale 141/2026, ma non contiene disposizioni specifiche per le attività di ristorazione. Secondo l'associazione, dal 16 dicembre bar e ristoranti dovranno adeguarsi a una settimana lavorativa di 42 ore, nonostante il settore dipenda spesso da una copertura prolungata nelle fasce di punta dei pasti e nelle ore serali.

Il decreto stabilisce i nuovi criteri per il calcolo della retribuzione oraria e definisce inoltre le regole per i turni di 12 ore di lavoro seguite da 36 di riposo, noti in Brasile come turni 12x36. Abrasel ha affermato che nessuno degli articoli del testo riguarda in modo specifico il modello operativo di bar e ristoranti, dove il fabbisogno di personale può variare notevolmente in base al giorno e all'orario.

Paulo Solmucci, presidente esecutivo di Abrasel, ha dichiarato che il decreto non attenua l'impatto dell'abolizione del sistema 6x1, in cui i dipendenti lavorano sei giorni e ne riposano uno. Secondo Solmucci, il gruppo prevede un forte aumento del costo del lavoro, mentre le attività cercano di mantenere il servizio con meno ore settimanali per dipendente.

Abrasel stima che il solo costo del personale aumenterà di almeno il 20% se gli esercizi vorranno mantenere lo stesso livello di copertura dopo il 16 dicembre. Solmucci ha detto che l'incremento riflette la necessità di coprire un giorno lavorativo in meno e potrebbe essere ancora più difficile da gestire se i datori di lavoro faticassero a trovare altro personale.

Sulla base di queste ipotesi, Abrasel ha affermato che i prezzi dei menu potrebbero aumentare di oltre il 10%. Secondo l'associazione, da 7 a 8 punti percentuali dell'incremento deriverebbero direttamente dal maggior costo del personale. La parte restante sarebbe dovuta ai servizi esternalizzati e all'aumento dei prezzi applicati dai fornitori di beni e servizi, anch'essi alle prese con maggiori costi del lavoro. Abrasel ha

presentato queste cifre come previsioni, non come costi già registrati nel settore.

Il gruppo ha affermato che il cambiamento delle norme sul lavoro arriva in un momento difficile per le imprese. Citando la sua indagine nazionale di ottobre, Abrasel ha dichiarato che il 37% delle aziende non era riuscito ad aumentare i prezzi nei 12 mesi precedenti, il 26% operava in perdita e il 37% aveva pagamenti arretrati. L'associazione ha citato questi dati per sostenere che molti operatori hanno poco margine per assorbire un aumento delle spese per il personale senza alzare i prezzi, ridurre i margini o modificare gli orari di apertura.

Abrasel ha inoltre affermato che alcune attività stanno già reagendo in modi diversi, pur senza fornire dati più ampi sul mercato. Solmucci ha detto che alcuni esercizi hanno iniziato ad aumentare i prezzi, mentre altri hanno deciso di chiudere un giorno alla settimana. Ha aggiunto che molti titolari sono ancora incerti su come riorganizzare i turni in base al nuovo limite.

La controversia si inserisce in un dibattito più ampio in Brasile su come applicare la settimana lavorativa più corta nei settori che fanno affidamento su orari di apertura prolungati e squadre a rotazione. Per le attività del settore dell'ospitalità, il problema principale non è solo la riduzione legale delle ore settimanali, ma anche come garantire la copertura a pranzo, a cena e nelle ore notturne senza assumere troppo personale o compromettere la qualità del servizio.

Secondo Abrasel, Solmucci ha anche criticato alcune dichiarazioni attribuite a Lula, secondo cui il decreto avrebbe suscitato polemiche e alcuni titolari avrebbero potuto non rispettare la legge. Solmucci ha affermato che il governo è andato avanti senza un confronto sufficiente con i datori di lavoro e senza valutare pienamente gli effetti economici sulle attività di servizi ad alta intensità di lavoro. Abrasel ha dichiarato di aspettarsi che il decreto includesse un meccanismo per agevolare la transizione di bar e ristoranti, ma che nel testo definitivo non è stata inserita alcuna misura di questo tipo.