

MalpensaNews

Ristoranti e bar non sentono la crisi. Nel 2019 spesi 86 miliardi di euro

Michele Mancino · Tuesday, January 21st, 2020

Se si guardano i numeri pubblicati dal rapporto 2019 sulla ristorazione redatto dalla **Fipe** (Federazione dei Pubblici esercizi) si può affermare che il settore sta conoscendo una stagione estremamente dinamica. Ogni giorno **circa cinque milioni di persone**, il 10,8% degli italiani, fa colazione in uno dei **148mila bar della penisola**. Altrettante sono le persone che ogni giorno pranzano fuori casa, mentre sono poco meno di 10 milioni (18,5%) gli italiani che cenano al ristorante almeno due volte a settimana. Un vero e proprio esercito di persone che nel 2018 ha speso, tra **bar e ristoranti, 84,3 miliardi di euro**, l'1,7% in più in termini reali rispetto all'anno precedente.

«Il mondo della ristorazione – sottolinea il presidente di Fipe, **Lino Enrico Stoppani** – è un grande asset della nostra economia e un patrimonio, anche culturale, del Paese. I dati parlano chiaro: con **46 miliardi di euro** siamo la prima componente del valore aggiunto della **filiera agroalimentare**, continuiamo a far crescere l'occupazione e contribuiamo alla tenuta dei consumi alimentari: negli ultimi 10 anni, nonostante la crisi, gli italiani hanno speso sempre di più per mangiare fuori casa, riducendo al contrario la spesa in casa. Merito di un'offerta che cresce in segmentazione dei format commerciali, in qualità dell'offerta gastronomica e in professionalità. I milioni di turisti che arrivano in Italia mettono proprio bar e ristoranti tra le cose che maggiormente apprezzano del nostro Paese».

Al ristorante gli italiani cercano e trovano **soprattutto i prodotti del territorio**: sette consumatori su dieci prestano attenzione alla provenienza delle materie prime e il 54% vuole conoscere le origini dei piatti, mentre il **62,5% degli intervistati cena fuori almeno una volta al mese**, spesso si punta sulla pizza ma in un caso su tre la spesa media è di poco inferiore ai 30 euro a persona. Cresce anche la sensibilità green dei clienti. Secondo il rapporto, sette consumatori su dieci prestano attenzione alle politiche green dei ristoranti: il 37,7% verifica se è disponibile la doggy bag contro gli sprechi di cibo e il 36,7% chiede prodotti provenienti da allevamenti sostenibili ma l'acqua deve essere rigorosamente minerale

In aumento il numero delle imprese della ristorazione rispetto a un anno fa: **336mila di cui quasi una su tre gestita da donne e l'11,6% da cittadini stranieri**. L'elevato turnover resta però un'emergenza. Bene anche l'occupazione: nella ristorazione lavorano **1,2 milioni di addetti di cui il 52% donne** e in maggioranza giovani. In 10 anni la crescita è stata del 20%.

In sofferenza i bar, specie nelle grandi città del centro nord. Nei centri storici stanno cedendo il

posto a **paninoteche**, kebab e “**finti**” **take away** di ogni genere (+54%) ma resiste la colazione al bar **dove 5 milioni di italiani la fanno tutti i giorni**. Si moltiplicano i casi di concorrenza sleale anche all'estero, con il fenomeno del plagio dei marchi. Per contrastare l'italian sounding c'è una rete di 2.200 veri ristoranti italiani certificati fuori dal nostro Paese.

This entry was posted on Tuesday, January 21st, 2020 at 6:54 pm and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.