

# rapporto fipe 2017: *ristorazione sulla via della ripresa*

di Antonio Bagnati

Il comparto ristorazione gode di buona salute, con consumi alimentari fuori casa a livelli pre-crisi. Bar e ristoranti si confermano ancora una volta i motori della ripresa: a testimoniarlo è l'ultimo rapporto Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con dati aggiornati a tutto il 2017. Restano alcune ombre, come produttività e alto tasso di chiusure.



18  
GSA  
FEBBRAIO  
2018

I numeri sono incoraggianti, e delineano il quadro di un settore che ha retto perfettamente l'urto della crisi.

## Un settore trainante

La ristorazione, con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, è il settore trainante della filiera agroalimentare italiana, ancora più importante di Agricoltura e Industria Alimentare. E anche su scala continentale le nostre cifre hanno un gran bel peso: stiamo parlando del terzo mercato in Europa dopo Regno Unito e Spagna. Fra l'altro da noi le cose vanno molto meglio che altrove: dall'inizio della crisi ad oggi, a fronte del +2,4 miliardi di euro di consumi in Italia, si registrano appena un +1 in Francia, addirittura un -11 miliardi di euro in Spagna e un -3,7 miliardi nel Regno Unito. Sono i dati dell'ultimo Rapporto Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi sul settore della ristorazione, che mette in luce, e questa è forse tra le risultanze più rilevanti, come le famiglie italiane nel 2017 abbiamo speso per mangiare fuori casa oltre 83 miliardi di euro, ben il 3% in più dell'an-

no scorso. Nel terzo trimestre 2017, inoltre, è salito di 14 punti percentuali il clima di fiducia delle imprese di ristorazione rispetto allo stesso trimestre dell'anno precedente, consolidando il trend positivo degli ultimi tre trimestri. Continua a calare, al contrario, la spesa alimentare in casa, che – in questo caso sì – ha davvero lasciato sul campo un bel valore in seguito alla crisi: -10,5%, pari a una flessione di 15,9 miliardi di euro tra il 2007 e il 2016.

## Il Rapporto

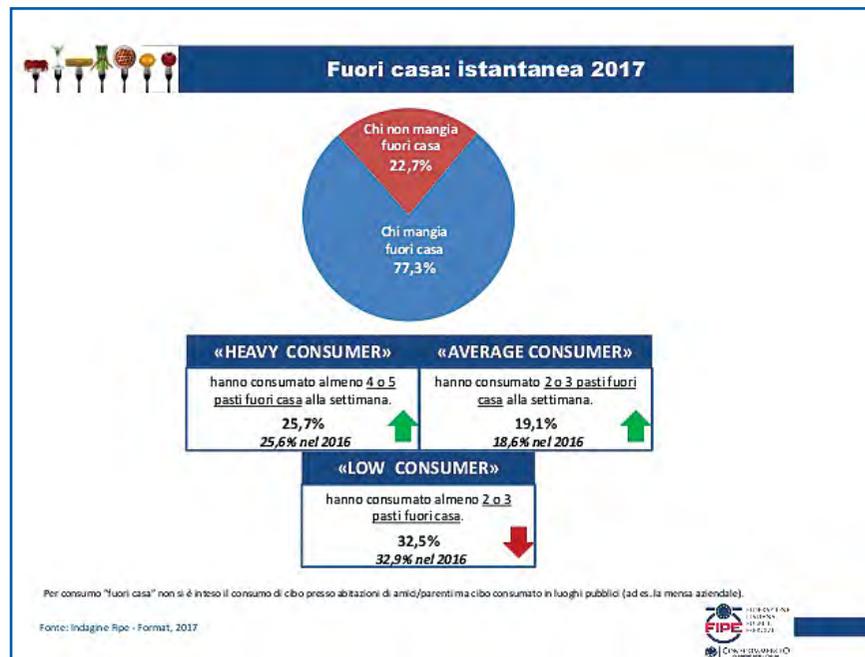
Il Rapporto Fipe, che quest'anno è stato dedicato a **Gualtiero Marchesi**, recentemente scomparso, e ricordato come “intelligenza e umanità della ristorazione italiana”, fa dunque il punto sull'andamento del settore dei pubblici esercizi in Italia. Un obiettivo che viene perseguito analizzando le principali variabili macro di un settore complesso quale è quello della ristorazione senza trascurare, tutta-

via, anche alcuni fenomeni micro come, ad esempio, quello relativo alla dinamica dei prezzi di alcuni prodotti di punta del consumo alimentare fuori casa. Domanda ed offerta sono gli spazi che formano il campo dell'indagine con informazioni generalmente tra le più aggiornate ma anche con il ricorso a serie storiche per avere contezza dell'evoluzione dei fenomeni, in particolare di quelli più specificamente economici. Nel complesso emerge un quadro di sostanziale ottimismo soprattutto per quanto concerne l'andamento dei consumi alimentari fuori casa, ormai attestati sul 36% dei consumi alimentari complessivi, e il fronte occupazionale, con una crescita del 3,3% sull'anno precedente. “I numeri confermano un trend di ripresa che porta i consumi nella ristorazione al livello pre-crisi - è il commento di Lino **Enrico Stoppani**, presidente Fipe -. Anche sotto il profilo dell'occupazione il nostro settore si conferma tra i pochi vivaci. Restiamo

la componente principale della filiera agroalimentare italiana nella creazione di valore e di occupazione”. I pubblici esercizi contano oltre un milione di unità di lavoro, e d’altra parte il lavoro resta la componente essenziale per la produzione dei servizi di ristorazione. L’80% delle unità di lavoro dell’intero settore “alberghi e pubblici esercizi” è impiegato nelle imprese della ristorazione, un dato in crescita nel corso di questi ultimi anni. Nessun problema nemmeno sul versante inflazione. A livello generale i prezzi di bar e ristoranti nel 2017 dovrebbero registrare incrementi sul 2016 di poco al di sopra dell’1%. In particolare il prezzo della tazzina di caffè rilevato nelle più importanti città italiane è addirittura inferiore a quello di un anno fa (0,93 vs. 0,95 euro).

### Più nel dettaglio

Ma cerchiamo di andare ancora più a fondo: nel periodo 2007 - 2016 la contrazione dei consumi è stata di circa 40 miliardi di euro, a prezzi costanti, 21 dei quali nel solo comparto dei trasporti e 16 in quello alimentare. Il settore “alberghi e ristoranti” ha guadagnato la domanda per poco più di 4,4 miliardi di euro e la ristorazione da sola ha sfiorato i 2,5 miliardi di euro. La spesa delle famiglie in servizi di ristorazione è stata nel 2016 di 80.254 milioni di euro (la stima per il 2017 è di 83 miliardi) in valore e di 73.141 milioni in volume con un incremento reale sull’anno precedente pari al 3%. L’impatto della crisi sui consumi alimentari in casa (-10,5% pari a una flessione di 15,9 miliardi di euro tra il 2007 e il 2016) ha fatto in modo che il peso della ristorazione sul totale dei consumi alimentari guadagnasse ancora qualche posizione, rafforzando la tesi che vede gli italiani come un popolo a cui piace stare fuori casa. Il fuoricasa vale ormai oltre il 35% (36% nel 2017) del totale dei consumi alimentari delle famiglie con un trend di moderata ma co-

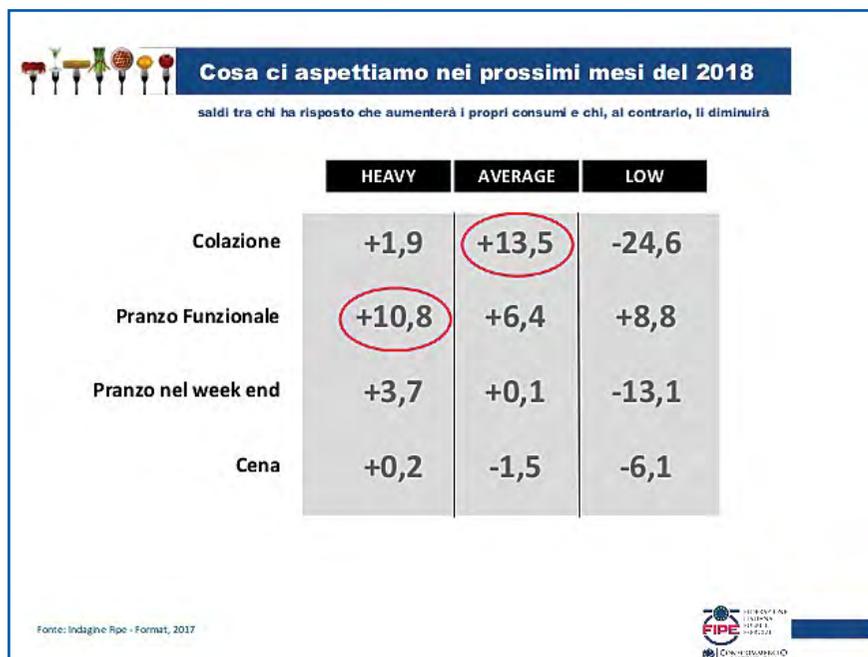


stante crescita. In Europa i consumi alimentari valgono 1.522 miliardi di euro per il 63,1% nel canale domestico e per il restante 36,9% nella ristorazione. Ma tra i Paesi la variabilità è significativa. In Germania la ristorazione pesa meno del 30% sul totale dei consumi alimentari, il 47,6% nel Regno Unito, il 53,6% in Spagna e addirittura il 59% in Irlanda. In Italia la quota si attesta al 35%, sei punti percentuali al di sopra della Francia. Dal punto di vista dei valori assoluti l’Italia è il terzo mercato della ristorazione in Europa dopo Regno Unito e Spagna. Sempre in Europa tra il 2007 e il 2016 la contrazione dei consumi alimentari è stata di circa 8 miliardi di euro, quasi totalmente ascrivibile alla ristorazione. Una dinamica esattamente opposta a quella registrata in Italia, dove la contrazione degli alimentari è quasi totalmente riconducibile al canale domestico. Tra il 2007 e il 2016 la ristorazione in Spagna e Regno Unito ha perso rispettivamente 11 e 3,7 miliardi di euro.

### Non mancano le ombre

E’ però sempre Stoppani a frenare gli eccessivi entusiasmi. “Non mancano, tuttavia, le ombre”, aggiunge infatti.

“Il numero di imprese che chiudono resta elevato -prosegue- e la produttività rimane sotto ai livelli toccati prima della crisi”. Nel dettaglio, nel 2016 hanno avviato l’attività 15.714 imprese, mentre circa 26.500 l’hanno cessata, con un saldo negativo per oltre 10mila unità. Nei primi nove mesi del 2017 hanno avviato l’attività 10.835 imprese, mentre 19.235 l’hanno cessata determinando un saldo negativo pari a 8.400 unità. Tra gli altri “talloni d’Achille” resta assai doloroso quello della produttività: se l’Italia sconta un tasso di crescita in sostanziale stagnazione da circa un decennio, lo stato della ristorazione appare ancor più problematico: fatto cento il valore aggiunto per unità di lavoro riferito all’intera economia, alberghi e ristoranti si attestano al 63, ovvero il 37% al di sotto del valore medio. La produttività delle imprese della ristorazione non soltanto è bassa, ma anziché crescere si riduce, e attualmente è al di sotto di quasi sei punti percentuali rispetto al livello raggiunto nel 2009. Conclude Stoppani: “Diventa difficile in queste condizioni trovare le risorse per investire e per fare quelle innovazioni di cui il settore ha grande bisogno. Anche i re-



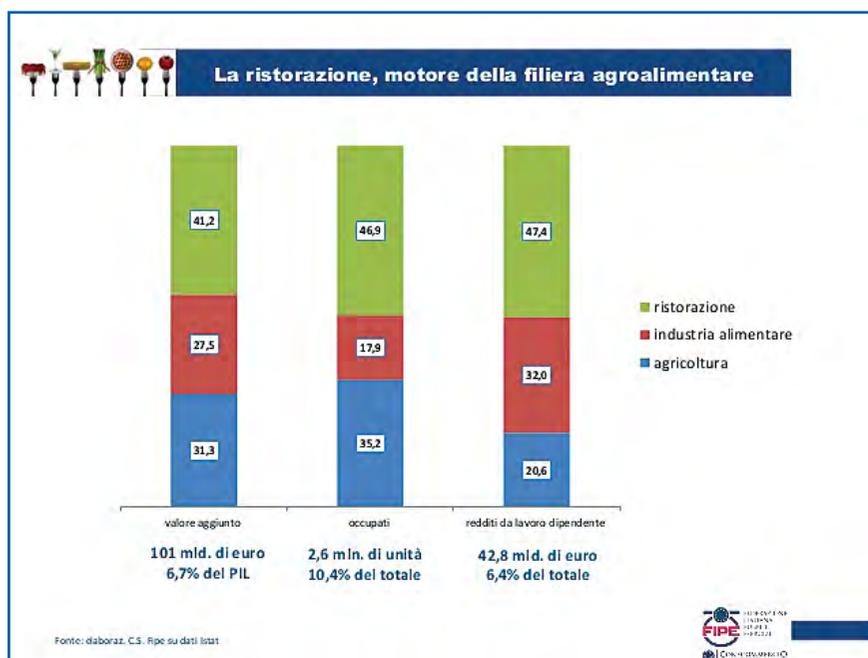
La rete dei pubblici esercizi è dunque ampia e articolata sull'intero territorio nazionale, nei piccoli come nei grandi centri urbani. La ditta individuale resta la forma giuridica prevalente, in particolare nelle regioni del Mezzogiorno dove la quota sul totale raggiunge soglie che arrivano ad oltre il 70% del numero complessivo delle imprese attive (è il caso della Calabria). Le società di persone si confermano invece opzione diffusa di organizzazione imprenditoriale nelle aree settentrionali del Paese. Il 32,4% delle imprese è attiva come società di persone, mentre la quota delle società di capitale è di poco al di sopra del 12%. In tale contesto merita una segnalazione il 12,3% della Lombardia al Nord, il 26% del Lazio al Centro e il 14,7% della Campania al Sud. Alle altre forme giuridiche che ricomprendono, ad esempio, le cooperative, va la quota residua dell'1,2%. I ristoranti in particolare ammontano a 177.241 unità. Il consolidato sorpasso dei ristoranti sul bar è il risultato di un'evoluzione del mercato che si è accompagnata al cambiamento del sistema delle regole grazie alle quali gli imprenditori privilegiano di qualificarsi come ristoranti, anziché bar, per disporre di meno vincoli nello svolgimento dell'attività.

20  
GSA  
FEBBRAIO  
2018

centi provvedimenti approvati con la legge di bilancio 2018, in particolare quello sui distretti del cibo, che vedono emarginato il ruolo della Ristorazione, nonostante i titoli e i numeri che esprime, esclusa dalle utilità e dai contributi inseriti nel provvedimento, con il rischio aggiuntivo di ulteriore dequalificazione, vista l'estensione della somministrazione di cibi alle imprese agricole, anche in forma itinerante”.

### La demografia dei pubblici esercizi

Dal rapporto, poi, si evincono altri dati interessanti, ad esempio quelli demografici: secondo le ultime rilevazioni di Fipec negli archivi delle Camere di Commercio Italiane risultano attive 329.787 imprese di ristorazione. La Lombardia è la prima regione per presenza di imprese del settore, con una quota sul totale pari al 15,4%, seguita da Lazio (10,9%) e Campania (9,5%).



### Forti sul prodotto, deboli nel marketing: l'uso della tecnologia

Altri chiaroscuri se il pubblico esercizio risulta in generale un settore forte sul prodotto (scelta e preparazione delle materie prime), si rivela però molto debole sulla gestione, il marketing e l'innovazione, sia nel back office che nel front office. Solo il 40% delle imprese di ristorazione utilizza strumenti di gestione dei processi interni. Si tratta prevalentemente di applicazioni per la gestione delle comande (17%) o di soluzioni per la fatturazione elettronica (13%). Appena il 7% ricorre alle tecniche del cosiddetto menu engineering e il 6% ad applicazioni per la

## L'identikit dell'avventore-tipo

L'indicatore dei consumi fuori casa (ICEO) aumenta nel 2017 dello 0,3% passando da 41,8% a 42,1%. Sono oltre 39 milioni le persone che consumano pasti fuori casa così segmentate:

- 13 milioni di heavy consumer, coloro che consumano 4-5 pasti fuori casa a settimana. Per lo più uomini di età compresa tra i 35 e i 44 anni e residenti al Nord Ovest;
- 9,7 milioni di average consumer, quelli che consumano almeno 2-3 pasti fuori casa a settimana. In prevalenza uomini di età compresa tra i 18 e i 24 anni e residenti nel Centro Italia;
- 16,5 milioni di low consumer, che consumano pasti fuori casa 2-3 volte al mese. Sono in prevalenza donne di età superiore ai 64 anni, residenti nelle regioni del Nord Italia.

gestione on line delle prenotazioni. Per quanto riguarda la tecnologia di relazione con il cliente risulta evidente come l'attività in cui i ristoratori risultino più digitali sia quella che ha a che fare con le recensioni. L'81% legge le recensioni sui siti e il 27%, pochi per la verità, spinge i clienti a scrivere recensioni. Il 41% dei ristoranti non ha alcun account social.

### La struttura

Un cenno, ora, sulla struttura del Rapporto: la prima parte del lavoro è dedicata all'analisi del contesto macroeconomico soprattutto per ciò che riguarda la dinamica dei consumi sia nel complesso dell'economia che nello specifico della ristorazione. Particolare interesse riveste la sezione sull'Europa attraverso cui è possibile seguire il posizionamento dell'Italia nel più vasto panorama europeo dei consumi alimentari fuori casa. La seconda parte si occupa di osservare, invece, struttura e dinamica imprenditoriale utilizzando gli archivi delle Camere di Commercio. Stock delle imprese, natalità e mortalità sono i principali fenomeni osservati. La forte vocazione territoriale delle imprese di pubblico esercizio ha suggerito di presentare le informazioni almeno a livello regionale.

Nella terza parte ci si è concentrati sulle performance economiche del settore misurando valore aggiunto, occupazione e produttività. L'illustrazione delle dinamiche strutturali di medio-lungo termine si accompagna alla presentazione di valori aggiornati ed al monitoraggio della congiuntura per mezzo dell'osservatorio trimestrale della Federazione. Ampio spazio viene dato alla dinamica dei prezzi nel corso dell'ultimo anno sia in termini di variazioni che di livello con un approfondimento su base regionale. Il lavoro si chiude con l'analisi dei comportamenti di consumo fuori casa effettuata per mezzo di un'indagine CATI i cui principali obiettivi sono stati quelli di misurare il livello di accesso al servizio ed i modelli di consumo e di spesa seguendo il consumatore nelle diverse occasioni della giornata, dalla colazione della mattina alla cena. L'edizione di quest'anno fa il punto, in termini di approfondimento, su alcuni temi di attualità del settore come credito, tecnologia ed buoni pasto.

# reflexx®

E SEI IN MANI SICURE!



## PROFESSIONAL CHOICE



INNOVAZIONE • QUALITÀ • SICUREZZA • COMPETITIVITÀ

REFLEXX S.p.A. | Viadana (MN) | Italy

Tel. + 39 0375 758891 | contatti@reflexx.com

[www.reflexx.com](http://www.reflexx.com)