

## SIGEP 2017

### FIPE, MENO FOOD, PIÙ SERVIZI E INTRATTENIMENTO ECCO IL NUOVO BAR ITALIANO

- I dati presentati da Fipe, NPD e Tradelab in occasione del convegno "Dalla caffetteria alla gelateria: i nuovi format del bar di successo" fanno il punto su un settore che vale oltre 130 mila imprese, venti miliardi di euro di volume d'affari e 360 mila addetti.
- I dati confermano la centralità del caffè (nel 61% delle visite al bar si consuma un prodotto di caffetteria) anche se in calo negli ultimi 5 anni, favorita da un prezzo contenuto (0,98 euro) e da aumenti che in 15 anni si sono mantenuti in linea con l'inflazione (+28,8%).
- Per il gelato, in particolare quello da passeggio, si registra l'aumento del peso del prodotto artigianale sull'industriale, che sale dal 79,7% del 2011 all'83,7% del 2016. Sono 39 mila le attività che vendono gelato (+20% tra il 2005 ed il 2015) per un valore di 4 miliardi di euro.
- Aumentano i bar multifunzione (+13 mila) mentre quelli generalisti calano (-9 mila). Cresce il ruolo della tecnologia: il 71% dei gestori utilizza internet ma il wi-fi è presente solo nel 21% degli esercizi.
- Fipe al Sigep coglie l'occasione anche per dimostrare la propria solidarietà nei confronti delle popolazioni del Centro Italia. Lo stand della Federazione, infatti, ha ricordato il presidio enogastronomico di Castelluccio di Norcia come simbolo della volontà di ripartire insieme dopo il terremoto del 2016.

Roma, 23 gennaio 2017 – *Bar d'eccellenza sempre più apprezzati dai turisti.* Si svolge oggi al Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè di Rimini, il convegno "Dalla caffetteria alla gelateria: i nuovi format del bar di successo" organizzato dalla [Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#). Presente al Salone con un proprio stand all'insegna della solidarietà verso le popolazioni del Centro Italia colpite dal terremoto del 2016 e negli ultimi giorni da un'ondata di maltempo senza precedenti, la Federazione coglie l'occasione per fare il punto, anche grazie ai dati contenuti nel **Rapporto Ristorazione 2016 ed alle analisi di NPD e Tradelab** sull'andamento del canale bar con due particolari focus sul caffè e sul gelato.

Il convegno fa il punto sulle prospettive di sviluppo del settore e sull'evoluzione dei modelli di business del bar mettendo a confronto grandi aziende simbolo dell'Italia nel mondo (**Autogrill e AREAS-MyChef, Coffee Shop 1882 - Vergnano**) ma anche campioni più piccoli come le **Gelaterie La Romana** e lo **Staccoli Caffè** di Cattolica. Il convegno mette in evidenza le profonde trasformazioni del bar negli ultimi 15-20 anni durante i quali si sono sviluppati nuovi modelli di business all'insegna della multi-proposta e della specializzazione. Nel corso degli anni, infatti, è cambiato il ventaglio dell'offerta da parte dei Bar, che ha visto calare il peso della **somministrazione di cibo e bevande (dall'85% del 2013 al 77% del 2016) a vantaggio di altri beni e servizi (pagamenti, biglietti, intrattenimento, ecc.)**.

Caffè, gelato e pasticceria si confermano punti di forza di un'offerta sempre più apprezzata anche dai turisti stranieri che mettono bar e gelaterie tra le prime cinque cose che più apprezzano dell'Italia.

Proprio sulla centralità del bar nell'offerta della ristorazione italiana pone l'accento anche **Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe**: *"Il bar italiano continua ad essere un tratto distintivo dell'italian lifestyle. Non è un caso che sia una delle cose maggiormente apprezzate dai turisti stranieri. La qualità dei prodotti, dalla caffetteria alla gelateria e pasticceria, lo stile di servizio ed il mood di convivialità che lo contraddistinguono costituiscono un patrimonio, anche immateriale, da preservare e valorizzare. I dati ci dicono che siamo dinanzi a grandi cambiamenti, purtroppo non sempre positivi, come quelli che indicano elevati tassi di mortalità imprenditoriale, costi di gestione insostenibili ed un sistema competitivo sempre più difficile"*.

Un altro tratto distintivo del **bar** è il suo carattere di prossimità e diffusione sul territorio nazionale: soltanto **150 (1,9%** del totale) degli **8.092** comuni italiani non hanno neppure un bar o un ristorante. Una realtà, quella dei **pubblici esercizi**, ampiamente diffusa in ogni regione, in particolare nel mezzogiorno, che non ha eguali in nessun'altra attività di servizi alla persona presente in Italia. Soltanto in Piemonte il tasso di presenza dei pubblici esercizi scende sotto il **95%** mentre sono ben **nove le regioni** nelle quali neppure un solo comune è sprovvisto di un **bar** o di un **ristorante**. **Il bar rimane inoltre il luogo per eccellenza della colazione**, senza alcuna distinzione di genere, età o area geografica: **più di sei italiani su dieci** consumano, con diversa intensità, la colazione fuori casa. **Cinque milioni di italiani consumano fuori casa la colazione almeno 3 o 4 volte alla settimana**, mentre **per quattro milioni si tratta, invece, di un rito quotidiano**.

**Ufficio Stampa FIPE**