



## Lo scenario del mercato dei Pubblici Esercizi

*Milano, 21 ottobre 2009*



### Agenda

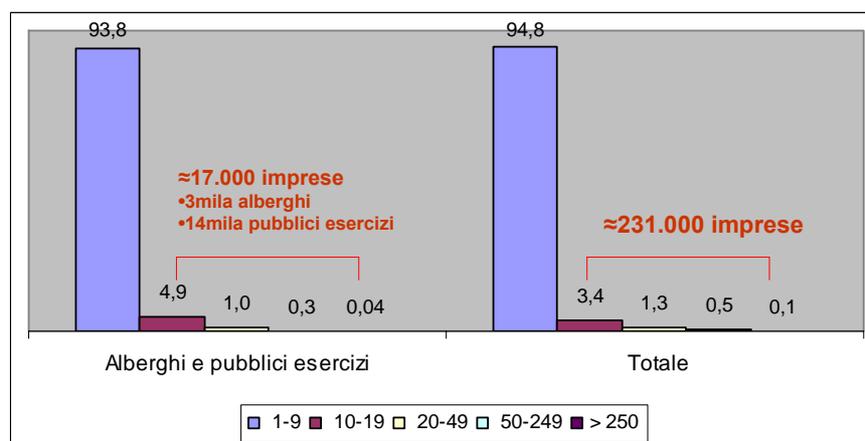
---

- ▶ Lo stato dell'arte
  - ▶ Le prospettive
  - ▶ La propensione all'innovazione
-

## Agenda

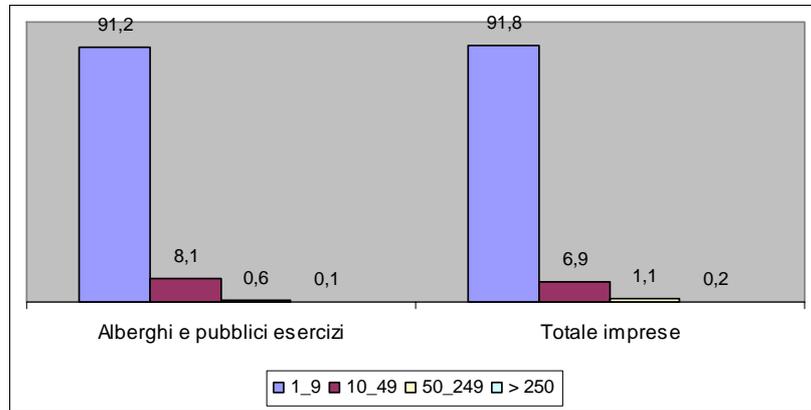
- ▶ Lo stato dell'arte
- ▶ Le prospettive
- ▶ La propensione all'innovazione

### ITALIA - Distribuzione delle imprese per classe di addetti (anno 2007 – val. %)



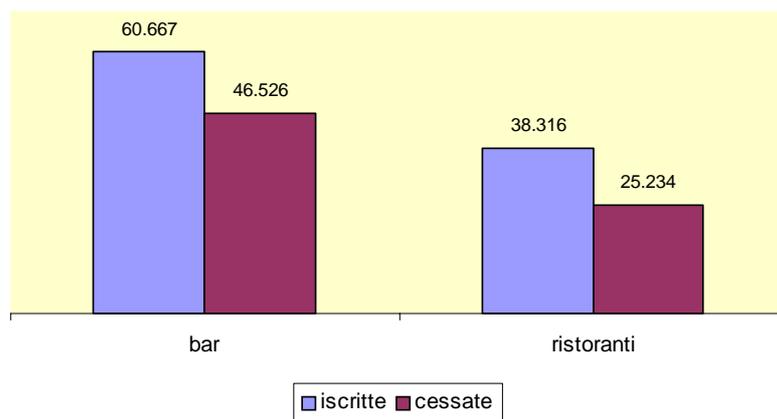
Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su archivio ASIA

**UNIONE EUROPEA - Distribuzione delle imprese per classe di addetti  
(anno 2005 - val. %)**



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Eurostat

**Il turn over imprenditoriale  
(anni 2004-2008)**



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Cerved

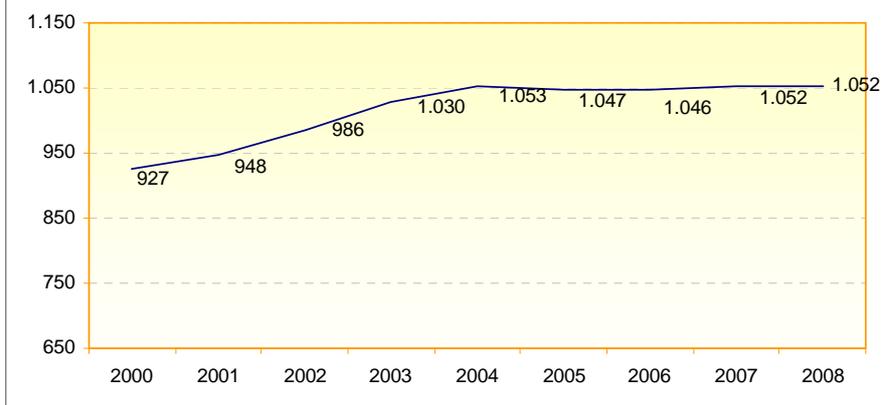
### IL MERCATO DEL "FUORI CASA"

TIPOLOGIA	N.
Bar	157.000
Ristorante	100.800
Discoteca	3.500
Stabilimento balneare	7.864
Vending	2.300.000
Circolo culturale/ sportivo	30.000
Ristorante in agriturismo	8.500
Pizzeria/Rosticceria	14.000
Ristoranti in albergo	22.000
Ambulante	20.000
Feste e sagre	7.034
Esercizio di vicinato (alimentari)	33.000
Panetteria	13.000
Mensa aziendale	3.500

2,6 milioni  
punti di  
somministrazione

Fonte: elaborazioni C.S. Fipe su dati vari

Ristoranti, bar e mense - trend unità di lavoro totali  
(valori in migliaia)



Fonte: elaborazione su dati Istat

## Valore aggiunto a prezzi base per unità di lavoro

(Valori a prezzi correnti)

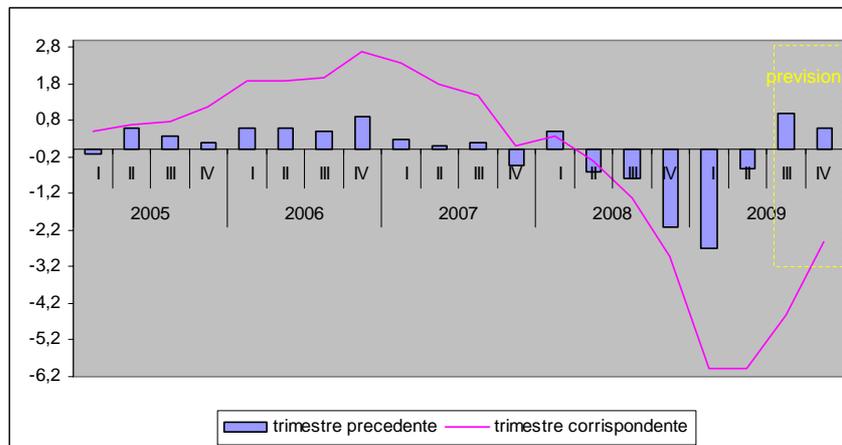
ATTIVITÀ ECONOMICHE	VA / ULA (in euro)	VA / ULA (N.I. Totale=100)
Agricoltura, silvicoltura e pesca	22.045	39
Industria in senso stretto	59.041	104
Costruzioni	44.129	78
Commercio, riparazioni, alberghi e ristoranti, trasporti e comunicazioni	46.826	83
Commercio all'ingrosso, al dettaglio e riparazioni	43.586	77
Alberghi e ristoranti	37.222	66
Alberghi, campeggi ed altri alloggi	40.946	72
Ristoranti, bar e mense	35.799	63
Trasporti, magazzinaggio e comunicazioni	62.199	110
Intermediazione monetaria e finanziaria; attività immobiliari ed imprenditoriali	109.510	194
Altre attività di servizi	45.755	81
<b>Totale Economia</b>	<b>56.525</b>	<b>100</b>

Fonte: elaborazione su dati Istat

## Agenda

- ▶ Lo stato dell'arte
- ▶ Le prospettive
- ▶ La propensione all'innovazione

### Dinamica del PIL (var. %)



Fonte: elaborazione su dati Istat

### Quadro macro-economico

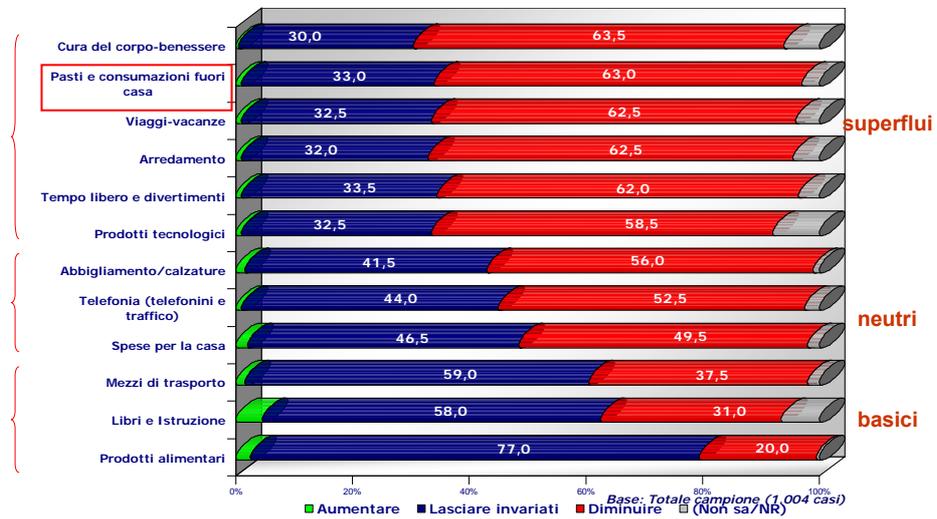
	2008	previsioni	
		2009	2010
<b>Pil</b>	-1,0	-4,4	0,1
<b>consumi privati</b>	-0,9	-1,7	0,2
<b>Inflazione*</b>	3,5	0,8	1,8
<b>Tasso disoccupazione **</b>	6,8	8,8	9,4

\* indice armonizzato dei prezzi al consumo

\*\* in percentuale sulle forze lavoro

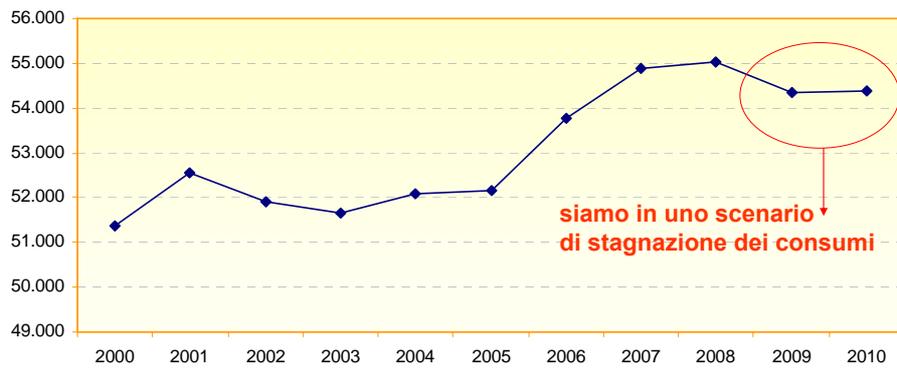
Fonte: commissione europea – rapporto di primavera

**Nell'anno corrente prevede di aumentare, diminuire o lasciare invariati i consumi di...**



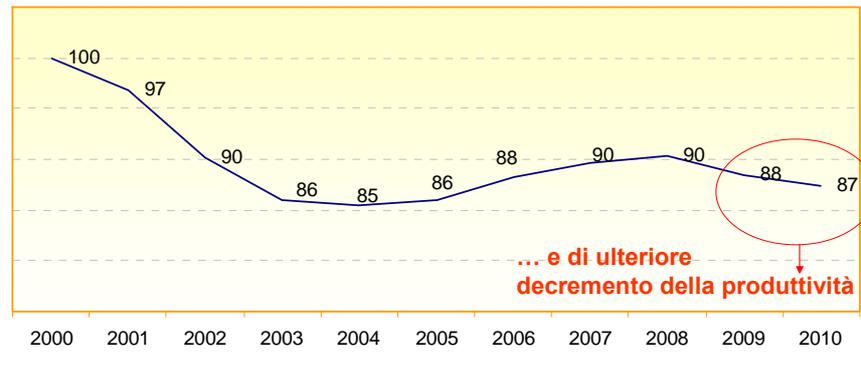
**Dinamica dei consumi nei pubblici esercizi**

(in mln. di euro - valori concatenati - anno di riferimento 2000)



### La produttività - Ristoranti, bar e mense

(valore aggiunto per unità di lavoro - N.I. 2000=100 - valori concatenati)



Fonte: elaborazione su dati Istat

## Epilogo

### Il settore si caratterizza per:

- elevato numero di imprese
- piccola dimensione
- forte turn over imprenditoriale
- alta intensità di lavoro
- bassa produttività

## Agenda

---

- ▶ Lo stato dell'arte
- ▶ Le prospettive
- ▶ La propensione all'innovazione

## VISIONE TRADIZIONALE

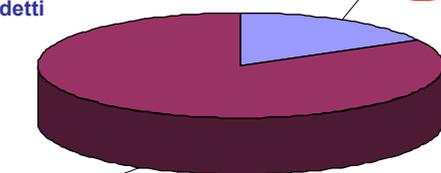
L'innovazione è collegata ad alcune variabili chiave

---

- grande impresa
  - manifattura
  - tecnologia
- a volte separatamente,  
più spesso insieme

## Alberghi e pubblici esercizi Le imprese e l'innovazione

BASE = 16MILA IMPRESE  
> 9 addetti



■ Imprese con attività innovative ■ Imprese senza attività innovative

- di prodotto (4,8%)
- di processo (78%)
- di processo e di prodotto (17,2%)

Processi di produzione

78,1%

Sistemi di logistica, metodi di distribuzione o fornitura all'esterno

3,5%

Attività di supporto alla produzione

22,8%

Fonte: elaborazione su dati Istat

## L'innovazione nei servizi ( ... e nei pubblici esercizi)

Gli strumenti analitici utilizzati per misurare l'intensità del livello di ricerca e sviluppo ignorano l'innovazione nei servizi ( ... e nei PE) e quando la riconoscono la riconducono alla sola componente tecnologica.

Sotto questo profilo i servizi ( ... e i PE) risultano scarsamente innovativi perché l'innovazione che essi realizzano ha caratteristiche multidimensionali.

L'innovazione nei servizi ( ... e nei PE) è qualsiasi nuova combinazione di risorse tangibili e intangibili basate sulla conoscenza e sulla competenza degli individui.

## *La hidden innovation*

---

- organizzazione
  - format / concept
  - interfaccia con il cliente
  - sistema di delivery del servizio
  - design
- 

## **I pubblici esercizi e l'innovazione: un caso di studio\_1**

---

### ***ROSSOPOMODORO***



- ▶ Ambientazione focalizzata sulla tradizione napoletana
  - ▶ Attenzione focalizzata sul forno a legna a vista
  - ▶ Luminosità e prevalenza di colori mediterranei (rosso, giallo)
  - ▶ Menù articolato in due filoni principali: pizza napoletana cotta nel forno a legna, ricette della cucina tradizionale partenopea
  - ▶ Servizio veloce ed informale
-

## I pubblici esercizi e l'innovazione: un caso di studio\_2

---

Somministrazione e vendita di **prodotti alimentari biologici**



Attenzione al tema delle **intolleranze alimentari**,

Ambiente moderno e ad alto contenuto di design.

## I pubblici esercizi e l'innovazione: un caso di studio\_3

---



Un locale alla moda all'interno del quale, tra tavolini di design e ceste del bucato, sia possibile incontrarsi con gli amici, ma anche ascoltare musica o guardare la televisione.

La vera novità del locale è la zona lavanderia all'interno della quale è possibile fare gratuitamente il bucato (sono forniti anche i detersivi), sorseggiando cocktails con nomi che richiamano il mondo della detergenza e del pulito.

## I pubblici esercizi e l'innovazione: un caso di studio\_4



Un ingegnoso sistema di ordinazione che permette ai clienti di interagire direttamente con la cucina, senza aspettare la disponibilità dei camerieri per poter ordinare.

I menù sono rappresentati sulla superficie liscia dei tavoli.

Utilizzando un touchpad circolare della dimensione di un sotto-bicchiere, incorporato nel piano del tavolo, i clienti possono scegliere i piatti e inviare le ordinazioni direttamente in cucina.

## segue\_4

Il sistema interattivo per la visualizzazione del menù, collocato all'interno di futuristici proiettori posti sopra ogni tavolo, invita gli ospiti a sperimentare questa tecnologia ordinando i piatti scelti.

È possibile giocare con gli amici, guardare la preparazione dei piatti ordinati grazie a una telecamera posizionata in cucina, cercare informazioni locali su internet o addirittura chiamare un taxi, tutto rimanendo comodamente seduti al tavolo.



## Quattro domande

---

E' possibile superare la visione tradizionale che confina l'innovazione solo in certi ambiti del sistema produttivo?

Qual è l'innovazione possibile nei servizi ed, in particolare, nei servizi incarnati dai PE?

L'innovazione può aiutare i PE a trovare nuove combinazioni di risorse tangibili e intangibili per migliorare il servizio al cliente?

L'innovazione può consentire ai PE di recuperare in efficienza?

---

---

LUCIANO SBRAGA  
ufficio.studi@fipe.it

---