

Consumi. Stime Fipe: spesa +3% nel 2017, Lombardia area leader

Niente crisi per bar e ristoranti Battute Spagna e Gran Bretagna

MILANO

È la regione che conta di gran lunga il maggior numero di imprese attive nel settore ristorazione: in Lombardia sono infatti attive oltre 50mila realtà, tra ristoranti e bar, ovvero il 15,4% del totale nazionale, che nel 2016 ha sfiorato quota 330mila. Inutile dire che Milano la fa da padrona, con più di 17mila imprese.

L'altra faccia della medaglia è che si tratta anche di una delle città più costose: un caffè al bar costa in media 1,10 euro (contro una media nazionale di 93 centesimi) e un panino ben 7 euro, contro i 3,10 euro della media nazionale.

Portafogli permettendo, comunque, le occasioni per un pasto fuori casa nel capoluogo lombardo non mancano. Dettaglio non da poco se è vero - come dimostrano i dati dell'ultimo Rapporto Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) - che gli italiani sono una delle popolazioni europee che più ama mangiare al ristorante o al bar. Nel 2017 i nostri connazionali hanno speso per i pasti fuori casa oltre 83 miliardi di euro, il 3% in più dell'anno prima. Di questi, 15 miliardi sono stati spesi nella sola Lombardia, dove la spesa media annua pro capite ha sfiorato i 1.300 euro (contro una media nazionale di 1.190 euro).

Il mercato italiano della ristorazione è del resto terzo in Europa, alle spalle di Regno Unito e Spagna. Ma, a differenza di questi due Paesi, è andato in controtendenza negli

anni della crisi, registrando consumi in più per 2,4 miliardi tra il 2007 e il 2016 (Regno Unito -3,7 e Spagna -11), proprio mentre i consumi per alimentari in casa andavano invece diminuendo del 10,5% (pari a circa 15,9 miliardi in meno).

«Il mercato della ristorazione conferma il trend di ripresa - conferma il presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani -. Nel 2017 i consumi sono tornati ai livelli pre-crisi e anche sul fronte occupazione il nostro settore è tra i pochi in grado di creare nuovi posti di lavoro». Con 41 miliardi di euro di valore aggiunto e oltre un milione di occupati (+17% dall'inizio della crisi), la ristorazione resta dunque la componente principale della filiera agroalimentare italiana. Il "fuoricasa" vale ormai oltre il 35% (36% nel 2017) del totale dei consumi alimentari delle famiglie con un trend di moderata ma costante crescita. In Italia risultano oltre 39 milioni le persone che consumano pasti fuori casa così divise: 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 a Nord-Ovest.

Non mancano tuttavia le ombre, come rileva lo stesso Stoppani: un turnover elevatissimo delle imprese, che vede ancora troppe chiusure e un saldo negativo di oltre 10mila unità, e una produttività non solo bassa, ma addirittura in diminuzione.

Gi.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

83 miliardi

Comparto in crescita

Spesa degli italiani per i pasti fuori casa nel 2017 (+3% sul 2016)



Fipe. La ristorazione motore della filiera. L'italiano ama mangiare fuori casa

La ristorazione è il motore della filiera agroalimentare italiana. Con 41 miliardi di valore aggiunto, performa meglio di agricoltura e industria alimentare. Il dato emerge dall'ultimo Rapporto ristorazione della Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi, che spiega come quello italiano sia il terzo mercato europeo dopo Regno Unito e Spagna. Dall'inizio della crisi a oggi i consumi nel Paese hanno segnato un +2,4 miliardi di euro, contro per esempio i -11 miliardi della Spagna.

Il bilancio è positivo anche se non mancano le ombre. Partiamo dai consumi. Nel 2017 si consolida un trend che fotografa gli italiani come un popolo a cui piace mangiare fuori casa. È di 83 miliardi di euro la spesa per consumare pasti - dalla colazione, al pranzo, alla cena - in luoghi diversi dall'abitazione, pari al 36% dei consumi alimentari complessivi, il 3% in più dello scorso anno. Continua a calare la spesa alimentare in casa. Perché? Spiega Luciano Sbraga, responsabile ufficio studi di Fipe, che «il 20% preferisce mangiare fuori, ma l'80% ha razionalizzato la spesa». Ovvero compra di meno.

Bene il dato occupazionale, che è ancora in crescita: le unità di lavoro sono oltre un milione, il +17% dall'inizio della crisi (+3,3% sul 2016). Significa che il settore rimane attrattivo. Anche se il presidente di Fipe, Lino Stoppani, non manca di notare come, «d'ultimo rinnovo del contratto di lavoro sia datato 30 aprile 2013».

Continua poi a preoccupare il tasso di produttività, che non soltanto è basso, ma si riduce. È a 6 punti percentuali in meno rispetto al livello raggiunto nel 2009. Una strada da intraprendere per migliorare questo dato potrebbe essere quella della digitalizzazione: solo il 40% dei ristoranti usa strumenti digitali per gestire i processi aziendali.

Infine, è ancora alto il turnover imprenditoriale. Nei primi nove mesi dello scorso anno, il saldo era negativo di 8.400 unità: a fronte di 10.835 nuovi avvisi, 19.235 hanno cessato la propria attività. Quello cui assistiamo è però una «moltiplicazione delle imprese. E l'eccesso di offerta - commenta Stoppani - diminuisce il tasso di redditività e sottopone gli esercenti a uno stress concorrenziale dequalificante».

Caterina Maconi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ristorazione lombarda: è boom ma con riserva

*Per le aziende diminuisce la redditività
Stoppani (Fipe): «C'è eccesso di offerta»*

I dati 2017 sono positivi. Sul fronte occupazione il settore rimane ricco di opportunità ma i sindacati accusano: c'è troppo lavoro nero

CATERINA MACONI

La Lombardia è la regione italiana con il maggior numero di imprese legate alla ristorazione. Si prende il 15,4% del totale del Paese, con 50.675 esercizi a fine 2016. Al secondo posto, con uno stacco molto netto, il Lazio (10,9% e 36.106 attività). È la fotografia che emerge dal Rapporto ristorazione della [Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi](#), che ha monitorato lo stato di salute nel settore nel 2016.

A livello nazionale si può parlare della ristorazione come motore della ripresa: con 41 miliardi di euro di valore aggiunto, traina la filiera agroalimentare e fa meglio di agricoltura e industria agroalimentare. Ma entrando nel merito della questione, il quadro che [Fipe](#) tratteggia è in chiaroscuro.

Partiamo proprio dal dato lombardo, molto positivo, del numero di attività presenti sul territorio, si diceva il 15,6% di tutta Italia. È da specificare che questo settore ha un turnover molto alto. Il saldo tra attività che aprono e che chiudono a livello nazionale è negativo. Nella nostra regione le imprese che cessano la propria attività sono ancora in numero consistente, nonostante la progressione indichi un calo negli anni di questo trend negativo: nel 2014 erano 4.336. Sono passate a 4.308 nel 2015 e a 4.078 nel 2016. Questo a fronte di 24.836 ristoranti e 25.223 bar - nella sola Milano ci sono 8.685 ristoranti e 8.548 bar. Il presidente di [Fipe](#), Lino Stoppani, parla di «eccesso di offerta». Le imprese si moltiplicano, ma questo crea uno squilibrio: «C'è un alto tasso di mortalità degli esercizi, diminuisce il tasso di redditività e si assiste a uno stress concorrenziale, che porta a una variazione del prezzo» e di conseguenza «a proporre servizi dequalificanti».

Stoppani non manca di ricordare come l'ultimo rinnovo del contratto di lavoro sia fermo al 2013. «Nonostante questo il settore rimane attrattivo e cresce in occupazione». La stima lombarda per il 2016 è di 127.825 impiegati dipendenti e 63.841 indipendenti.

«Il rinnovo del contratto degli addetti lombardi interessa più o meno un terzo dei 500mila lavoratori nel settore in Italia», ovvero circa 140mila persone, specifica Fabrizio Ferrari, segretario generale Fisascat Cisl Lombardia. «Ai primi di novembre la discussione sindacale è ripartita, ma ci sono molte cose da chiarire, finora non sono stati fatti grossi passi in avanti. Il fatto che ci sia stata una contrazione dei margini, anche per una concorrenza sempre più agguerrita, è uno degli scogli per cui il contratto è stato messo al palo. È un settore dove il nostro Paese può investire ancora, ma l'assenza di contratto non aiuta». Secondo Ferrari «il punto è la qualità del lavoro e del salario. Il settore può essere attrattivo, ma il fatto che non entri denaro nelle tasche delle persone, significa meno investimenti». A pesare c'è poi ancora il problema del lavoro nero, «soprattutto nelle piccole attività, dove il costo del lavoro un problema». La presenza di un contratto in questo caso «aiuterebbe a monitorare il territorio e a capire che cosa ci sia in giro. Invece in questo modo il lavoro nero aumenta. Anche lo strumento dei voucher, che noi abbiamo sempre appoggiato, andava regolamentato meglio». Dove si annida maggiormente il lavoro nero? «Nelle piccole realtà, dove spesso è richiesta più flessibilità, mentre nelle grandi società è più difficile, proprio perché è spesso richiesta meno flessibilità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le abitudini. Piace sempre mangiare fuori casa ma il pranzo in pausa ufficio è in forte crisi

Nei giorni infrasettimanali o nel weekend. La giornata alimentare degli italiani, dalla colazione alla cena, varia di giorno in giorno. A spiegarlo l'ultimo rapporto **Fipe**. Una parziale eccezione la fa la colazione, presa nel 63,8% dei casi fuori casa: se 5,8 milioni di persone se la concedono 3 o 4 volte alla settimana, per oltre 5 milioni è un rito quotidiano. Dove? Soprattutto al bar/caffè, mentre le donne preferiscono il bar pasticceria. Prezzo medio: 2,4 euro. Discorso a parte invece per il pranzo e la cena, che variano molto a secondo che si consumino nei giorni lavorativi o il sabato e la domenica. Il pranzo è stato uno dei grandi falcidiati della crisi economica. Negli scorsi anni 700mila persone ci avevano rinunciato. Ora assistiamo una ripresa. Il 67,1% degli italiani (circa 34 milioni) pranza fuori casa nella settimana lavorativa. Per

12,7 milioni succede 3-4 volte alla settimana. Quello che cercano è cibo qualitativamente buono da consumare in locali vicino al lavoro, abbordabili e con un servizio rapido. Punto a favore: che accettino buoni pasto, mentre la spesa media è tra i 5 e i 10 euro. I pranzi conviviali del fine settimana sono invece tutt'altra cosa. Luoghi scelti e prodotti consumati cambiano radicalmente, così come la spesa media, che passa a 16-30 euro. Poi c'è la cena. Il 60,9% esce a cena almeno una volta al mese, soprattutto in trattoria o in pizzeria. Si spende tra i 10 e i 20 euro (anche se più di un terzo spende tra i 21 e i 30) perché pesa molto la pizza, che abbassa lo scontrino medio. Infine, a Milano il costo del caffè (che in Italia è in lieve contrazione) è tra i più alti di Italia: 1,10 euro.

Caterina Maconi



36% delle spese al ristorante

Secondo il rapporto Ristorazione della Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, il peso della ristorazione sul totale dei consumi alimentari, nel 2017 è stato del 36%



A dieta in casa, si cena fuori Il conto a fine pasto è di 15 miliardi all'anno

I dati Fipe: consumi e occupazione in aumento

Paolo Galliani
■ MILANO

È UN GIOCO pericoloso, quello del bicchiere mezzo vuoto che in realtà può apparire mezzo pieno. Autorizza troppe interpretazioni soggettive in un mondo dove invece contano i risultati. Ma così vanno le cose nel grande mondo della ristorazione. E allora, a raffica, ecco il bello e il brutto di un comparto che sembra vivere una fase luminosa ma non priva di ombre: se i consumi alimentari dentro le pareti di casa si riducono (-10,5% nel 2017 rispetto all'anno precedente), crescono (+3%) quelli in trattorie e locande, agriturismi e bar, con ritmi da pre-crisi e una risalita anche dei livelli occupazionali (+3,3% in un anno) che conferma l'impressione diffusa: la ristorazione è e resta il motore della ripresa, il paradigma di un'Italia che sembra vedere nel cibo il nuovo Graal, specie quello abbinato alla convivialità non-domestica, l'antidoto anche psicologico alla contrazione dei consumi alimentari provocata dopo il 2008 dalla pesante congiuntura economica.

NUMERI che parlano, quelli contenuti nel «Rapporto Ristorazione 2017», presentati ieri dalla **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici

Esercizi) e interpretati dal suo presidente Lino Stoppani, militante di un «moderato ottimismo», ma anche di un saggio realismo. Due dati tra i tanti: 5 milioni di italiani tutti i giorni fanno colazione al bar e 13 milioni abitualmente consumano pranzi fuori casa. Ma anche news poco rassicuranti, evocative del famoso «bicchiere mezzo vuoto»: se in Italia sono tantissimi i locali (in Lombardia 50mila, ovvero il 15,4% del totale nazionale) e cresce il clima di fiducia delle imprese del settore (nel terzo trimestre 2017 +14 punti rispetto al medesimo periodo del 2016), è sconcertante il numero di quelle che chiudono i battenti entro un periodo di soli 5 anni (nel Milanese oltre 4mila all'ultimo conteggio 2016), una bulimia al contrario che porta a un saldo negativo di oltre 10mila unità nel solo 2016, elemento già di per sé pre-

occupante a cui si aggiunge la continua stagnazione della produttività delle aziende di ristorazione (-6% rispetto al 2009). Sullo sfondo, la sensazione che la filiera abbia una certa vitalità, particolarmente visibile nel Nord e in Lom-

bardia, regione che sta mettendo a frutto la grande vetrina di Expo 2015. E ieri mattina, omaggio dovuto al grande Gualtiero Marchesi con la promessa di Fipe di fare del 2018 un anno di dedica alla sua «intelligenza e umanità» e al suo ruolo di cuoco capace di trasformare la cucina della tradizione in arte. Con un messaggio subliminale: nel mondo della ristorazione i veri miracoli parlano sottovoce. Perché lasciano parlare i piatti. E i fatti.



Il peso decisivo dell'esperienza

Fra le ombre del rapporto sugli esercizi pubblici realizzato dall'associazione di categoria il fenomeno della chiusura delle attività entro i primi cinque anni dall'apertura: nel Milanese sono circa quattromila nell'ultimo conteggio risalente al 2016



Quanto ci costa mangiare

Ristoranti in Lombardia

24.836

Bar in Lombardia

25.223



1.297 euro

La spesa media pro capite



12.722 euro

I ristoranti lombardi che hanno chiuso fra 2014 e 2016

AL BAR

Costo di un cappuccino a Milano



1,60 euro

IN PIZZERIA

Costo di un pranzo a Milano



15,50 euro



VERTICE
Il presidente
Fipe, Lino
Stoppani

RAPPORTO FIPE

Aumenta la spesa per bar e ristoranti: +3% in un anno

Il settore della ristorazione in Lombardia continua a dare grandi soddisfazioni. Lo confermano i dati del rapporto di **Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)**, secondo cui i bar e i ristoranti sul territorio lombardo sono in crescita. Le imprese attive nel settore della ristorazione in Lombardia sono infatti circa 50mila e rappresentano il 15,4% delle 326mila aziende, tra bar e ristoranti, presenti su tutto il territorio nazionale. Il buon andamento è confermato anche dai prezzi. Il costo di caffè, pizze e panini è aumentato del 1,3% rispetto allo scorso 2016. Milano in particolare si conferma una città "cara", col prezzo medio del caffè consumato al bar di 1,10 euro a fronte del prezzo medio nazionale pari a 93 centesimi. Lo stesso per un pasto in pizzeria che di media costa 15,50 euro a Milano, mentre nel resto del Paese è al di sotto dei 10 euro (9,10 euro per esattezza). Così il panino al bar: a Milano mediamente costa 4 euro, novanta centesimi in più rispetto alla

media nazionale. Sono sempre di più, inoltre, le attività che aprono rispetto ai bar e ristoranti che invece chiudono i battenti. Numeri alla mano, infatti, rispetto al 2014 si è registrato un calo del 6,3% delle imprese cessate in Lombardia.

Ma i dati che fanno ben sperare sono soprattutto quelli relativi ai consumi delle famiglie. Secondo il rapporto **Fipe** infatti nell'ultimo anno si è registrata una crescita dei consumi fuoricasa. Pranzi, colazioni e cene. Sono sempre più le persone che scelgono di mangiare un panino al bar o sedersi in pizzeria. Nel 2017 in Lombardia sono 14,9 i miliardi di euro che i lombardi hanno consumato fuoricasa, in bar e ristoranti, per una spesa media di 1.297 euro pro-capite, circa un 3% in più del 2016.

«La Lombardia è trainante nel settore sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, vista anche la concentrazione di stellati sul territorio», ha detto il presidente di **Fipe**, Lino Stoppani, commentando i dati.

MIRIAM ROMANO





IN EVIDENZA

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

TUTTI GLI ARGOMENTI

Fipe: "La ristorazione italiana? E' tornata ai livelli pre crisi"



Il rapporto annuale fotografa un momento di ripresa del settore: nel 2017 per mangiare fuori gli italiani hanno speso 83 miliardi di euro. Ma nonostante tutto, mancano gli investimenti. [Seguici anche su Facebook](#)

di LARA DE LUNA

[ristoranti](#) [trattorie](#) [bar](#)

18 gennaio 2018

Quarantuno miliardi di euro di valore aggiunto, il terzo mercato europeo dopo Regno Unito e Spagna, con una crescita nazionale di oltre 2 punti percentuali che è la più significativa del continente, oltre **83 miliardi spesi** dalle famiglie per mangiare fuori dalle mura domestiche. Sono i dati principali della ristorazione italiana com'è fotografata dal **rapporto Fipe 2017**.

Lo studio presentato Milano - e dedicato quest'anno allo chef [Gualtiero Marchesi](#) recentemente scomparso - sono confortanti e parlano di un settore non solo in crescita, ma assolutamente trainante per l'economia nazionale. Tanto da sbaragliare, a livello di PIL, l'importanza di agricoltura e industria agroalimentare per volersi soffermare su un primo dato iniziale. Stando alla crisi percepita in Italia questi indicatori potrebbero sorprendere, ma la vera notizia contenuta nel rapporto è che per la prima volta da prima della crisi il numero di italiani che mangiano fuori casa è in crescita. Una crescita vertiginosa. **Oltre il 35% dei consumi alimentari** degli italiani è infatti utilizzato per l'acquisto di cibo in ristoranti, bar, e bistrò, mentre continua a scendere l'acquisto di generi alimentari per il consumo casalingo.

LA SELEZIONE



I migliori 25 piatti di pasta del 2017. Con una certezza: gli chef la preferiscono lunga

Ecco la nostra rassegna delle più interessanti paste mangiate in Italia

di [Eleonora Cozzella](#)[Condividi](#)

IL DIBATTITO



Cari genitori, volete portare i bambini al ristorante? Studiate queste 10 regole

I consigli dell'esperto di galateo per far stare bene i piccoli a tavola, garantendo la





Condividi

Stando ai sondaggi condotti dalla **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, nello specifico oltre tre milioni di persone fanno colazione fuori casa ogni giorno; tra questi oltre il 65% sceglie il bar, mentre le donne preferiscono tendenzialmente il bar-pasticceria. Un numero significativo che quadruplica se si parla di pranzo o cena: circa 15 milioni, pranzano o cenano al di fuori delle loro abitazioni più di quattro volte a settimana. Sono i cosiddetti **high-consumer**, in buona compagnia di dieci milioni di italiani che mangiano fuori casa almeno 2 giorni su 7 e di oltre 16 milioni che consumano pasti in esercizi pubblici circa una volta ogni dieci giorni. Significativo l'impatto sulle statiche dei lavoratori. Essendo numerose nel nostro Paese le aziende che non hanno un servizio mensa, oltre il 67% degli impiegati mangiano fuori casa, scegliendo il locale in base alla vicinanza all'ufficio, alla convenienza dei "menu pranzo" e per la possibilità di usare i buoni pasto (27,6%).

"I numeri del Rapporto Ristorazione 2017 confermano un trend di ripresa" importante, tale da "portare 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 in grado di creare nuovi posti di lavoro". Con oltre il 17% di personale impiegato dall'inizio della crisi, questo dato è valido su tutto il territorio nazionale, seppur con delle naturali differenze a seconda dell'indotto economico delle varie regioni. Degli oltre 83 miliardi consumati in Italia lo scorso anno per mangiare fuori casa, quasi 15 sono stati spesi nella sola Lombardia, regione che si conferma trainante nell'economia nazionale - oltre il 15% delle imprese nazionali, seguita dal Lazio (10,9%) e Campania (9%) - , anche in questo settore, con un valore medio di spesa procapite più alto di quello nazionale: 1297 euro contro 1190. Altra piccola anomalia resta una media dei prezzi più o meno invariata, mentre sul resto del territorio italiano, anche a causa della crisi, i prezzi sono oltre due punti percentuali più in basso rispetto al 2016.



Condividi

Ombre però, in un quadro complessivo che vede anche le chiusure dei locali diminuire dopo un triennio nero, ne esistono. In particolar modo preoccupa il livello di **produttività** che "rimane sotto ai livelli toccati prima della crisi", nello specifico di oltre 9 punti percentuali. "Diventa difficile in queste condizioni trovare le risorse per investire e per fare quelle innovazioni di cui il settore ha grande bisogno". Un problema che non sembra vicino a cambiare senso di marcia, stando a quanto dice il Presidente Stoppani, almeno per quanto riguarda il 2018. Insufficienti, sembra, "anche i recenti 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".

tranquillità degli altri clienti. Mentre infuria il dibattito: **è lecito vietare l'ingresso ai bimbi?**

di [Eleonora Cozzella](#)

Condividi

MANGIA E BEVI

GIANNI E PAOLA MURA



Questo Genovese segue la tradizione senza guardare il mare

IL VENERDI': QUATTRO ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO

ENZO VIZZARI



Agli Amici: il mix tra tradizione e innovazione non è uno stereotipo

IL MESTIERE DELLA TAVOLA

LICIA GRANELLO



La bottega dello chef: il ristorante fa concorrenza alle gastronomie

LE GUIDE AI SAPORI E AI PIACERI DI REPUBBLICA

Ristoranti, botteghe del gusto e molto altro

STORIE DI GUSTO

GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Plumcake al grano saraceno e zenzero

di [Marianna Franchi](#)



Polpettine di pollo e funghi

di [Donatella Simeone](#)



Il viola e il rosso, i colori della salute

di [Tamara Giorgetti](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a [L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza.](mailto:) Attiva javascript nel browser per visualizzarla