

RASSEGNA STAMPA

FIPE PRESENTA IL RAPPORTO RISTORAZIONE 2023

5 APRILE 2023

AGENZIE



4 aprile 2023

Ristorazione, è tornata la domanda ma ora è allarme costi

(ANSA) - ROMA, 04 APR - Il "rapporto ristorazione 2023" della Fipe-Confcommercio "racconta di un rovesciamento di fronte" per il settore dei pubblici esercizi: "Dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi", come evidenzia il presidente Lino Enrico Stoppani. "Con la fine del 2021 - evidenzia il rapporto - sembrava che il settore fosse uscito dalla fase più acuta della crisi indotta dalle misure di contrasto della pandemia e definitivamente avviato verso il pieno recupero delle posizioni perse in termini di consumi, occupazione, margini. E invece la strada della resilienza è stata lastricata di nuove insidie"; "I pubblici esercizi hanno dovuto fare i conti con l'impennata dei prezzi dei prodotti alimentari ed in alcuni casi con la difficoltà di approvvigionamento per alcuni prodotti e soprattutto con i prezzi fuori controllo della bolletta energetica". Secondo le stime della Fipe nel settore la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro, +18%. Per il 2023 è attesa una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%. Presentando il rapporto è stato presentata anche "la giornata della ristorazione", il 28 aprile: "Primo vero appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana" che coinvolgerà 85 associazioni territoriali della Fipe, con una iniziativa charity sostenuta anche da Intesa Sanpaolo.

Aumentano caffè e pizza e il costo divide ancora Nord e Sud

(ANSA) - ROMA, 04 APR - In media d'anno, nel 2022, i prezzi nei bar sono aumentati del 4,4% con un +4,8% per la caffetteria, +5% per pasticceria e gelateria, +4,4% per gli snack, +3,8% e +3,9% per le bevande analcoliche o alcoliche. Nei ristoranti tradizionali +4,7%, nelle pizzerie +5,4%, con un picco del +8,1% per il food delivery, +6 per i prodotti di gastronomia e aumenti più contenuti per i distributori automatici, +2,8%. Emerge dal rapporto annuale della Fipe, l'associazione dei pubblici esercizi di Confcommercio che, sulla base dei

dati Istat, sottolinea come gli aumenti siano inferiori all'inflazione generale ed evidenzia che l'andamento dei prezzi può "offrire una panoramica del diverso livello di costo del servizio da nord a sud della penisola". Per esempio per caffè, cappuccino e panini al bar, pizza e bibita in pizzeria. La 'classifica' è sui prezzi medi nei capoluoghi di provincia: non emergono quindi i picchi dei locali più prestigiosi o delle piazze più turistiche, nè al contrario i prezzi assoluti più bassi. In media il prezzo di una tazzina di caffè oscilla da un minimo di 0,92 euro a Messina (0,95 a Reggio Calabria, 0,99 a Catanzaro) ad un massimo di 1,31 a Trento ed a Bolzano (1,24 a Cuneo e Venezia; 1,23 a Padova, Udine e Torino). Tra le capitali del caffè a Trieste il prezzo medio è di 1,21 euro ed a Napoli di 1,03 euro. A Roma 1,03, a Milano 1,10. Quanto ai prezzi del cappuccino oscillano da 1,27 euro a Livorno e 1,28 a Catanzaro ad 1,93 a Bolzano; 1,24 a Roma, 1,46 a Milano. I panini al bar: il prezzo varia da una media di 5,35 euro a Lecco a 2,25 a Macerata; 3,51 a Roma, 4,84 a Milano. Classifica dedicata anche per il pasto in pizzeria, pizza più bibita, con prezzi medi che oscillano da un minimo di 8,09 euro a Rovigo (8,39 a Livorno 8,58 a Reggio Calabria, 8,61 a Ascoli) ad un massimo di 15,59 euro a Reggio Emilia (14,36 a Siena, 13,43 a Macerata, 13,01 a Varese). A Napoli il costo medio è di 8,99 euro. A Roma 10,15, a Milano 12,30).

ANSA/ Caro prezzi, le imprese resistono con meno margini

ROMA, 04 APR - Le imprese in Italia sono state mediamente resilienti rispetto alla crescita sostenuta dei costi dell'energia e dei beni intermedi registrata nel 2022. Ma in molti casi hanno dovuto ridurre i loro margini di profitto. Secondo il Rapporto dell'Istat sulla competitività dei settori produttivi, presentato a Milano, le imprese italiane sono riuscite a resistere di fronte all'impennata dei prezzi, in molti casi riversando l'aumento dei costi sui propri clienti, e a mantenere i volumi. Hanno registrato buoni risultati soprattutto le imprese di costruzioni che hanno beneficiato delle regole sul Superbonus, ma anche quelle del terziario che hanno visto nel 2022 una ripresa della domanda, soprattutto grazie all'esaurimento della pandemia. I consumi delle famiglie in parte hanno tenuto nonostante l'aumento dei prezzi grazie al margine di risparmio che era aumentato durante la pandemia. "L'industria italiana - ha detto il presidente della Confindustria, Carlo Bonomi - ha dimostrato di essere forte e capace di stare sui mercati internazionali. E' un asset strategico del Paese. Siamo molto contenti di sentire il presidente del consiglio che non vuole disturbare chi fa impresa e che non si crea lavoro per decreto ma lo creano le aziende. Ma chi più dell'imprenditore sa di cosa hanno bisogno le imprese. E quindi ogni tanto qualche suggerimento andrebbe colto". Per le imprese italiane della manifattura,

segnala l'Istat, "l'adeguatezza della propria capacità produttiva, il grado di utilizzo degli impianti e le condizioni di accesso al credito forniscono indicazioni compatibili con una fase di potenziale indebolimento della domanda" nel primo semestre del 2023. Le criticità sono legate soprattutto ai costi di approvvigionamento sull'energia (70,3% delle imprese) e i beni intermedi (59,5%) ma in alcuni casi anche alla disponibilità dei beni necessari alla produzione (28,7%, medio ma con picchi superiori al 75% per altri mezzi di trasporto). Anche nei servizi, le criticità previste per il primo semestre 2023 riguardano in larghissima misura i rincari energetici (circa i due terzi delle imprese) e quelli dei beni intermedi (oltre la metà). Ma a differenza della manifattura un terzo delle unità del terziario prevede anche serie limitazioni nel reperire forza lavoro adeguata, in particolare per le attività a più elevato contenuto di conoscenza (circa il 60% per i servizi legati all'Ict) e per quelle legate al turismo (il 40%). Per il settore della ristorazione, secondo il Rapporto della Fipe-Confcommercio, è tornata la domanda ma sono cresciuti i costi soprattutto a causa della bolletta energetica. "I pubblici esercizi hanno dovuto fare i conti - si legge - con l'impennata dei prezzi dei prodotti alimentari ed in alcuni casi con la difficoltà di approvvigionamento per alcuni prodotti e soprattutto con i prezzi fuori controllo della bolletta energetica". Rispetto a inizio 2022 a fine anno il margine operativo lordo (Mol) è diminuito per oltre la metà delle imprese della manifattura mentre per il 5% dei casi è diventato negativo. Solo il 30,9% delle imprese è riuscito a salvaguardare i margini e l'8,8% li ha addirittura aumentati. Nel terziario i margini delle imprese sono diminuiti nel 45,3% delle unità, e nel 3,3% sono divenuti negativi. Poco più della metà delle imprese, al contrario, è riuscita a difendere i margini, lasciandoli invariati (37,8%) o aumentandoli (12,8%). Nella manifattura le imprese hanno reagito all'aumento dei costi energetici e dei beni intermedi aumentando i prezzi (il 60% delle aziende per l'energia, il 67% per i beni intermedi). Nel terziario l'aumento dei prezzi di vendita è stato meno diffuso (è stato utilizzato da poco più del 30% delle unità, ma in quelle del turismo la quota supera il 56%); si è fatto invece maggiormente ricorso alla riduzione dei margini di profitto (46,5%), al risparmio energetico e alla ricerca di autosufficienza energetica. (ANSA).



4 aprile 2023

Bar e ristoranti, in Molise chiusure doppiano aperture

(ANSA) - CAMPOBASSO, 04 APR - E' stato presentato oggi a Roma il Rapporto Annuale Ristorazione di Fipe-Confcommercio. Durante lo scorso anno in Molise le nuove attività aperte in questo settore sono state 52 mentre 113 quelle che nello stesso periodo hanno abbassato le saracinesche. Nel Rapporto si evidenzia inoltre come in Molise siano 1.894 le imprese attive al 2022 impegnate nei servizi di ristorazione: il 59,3% è composto da ditte individuali, il 17,3% da società di persone, il 22,1% da società di capitali e il restante 1,3% da altre forme societarie. Sono 849 i bar senza cucina presenti in regione. Numeri superiori alla media nazionale per le imprese femminili nella regione (31,2%) rispetto al 28,2%; sotto la media nazionale invece le imprese straniere (8,2% in Molise) rispetto al 12,9 % nel Paese. Gli occupati nel settore in regione al 31 dicembre scorso sono 3.255.

Bar e ristoranti, in Molise chiusure doppiano aperture (2)

(ANSA) – CAMPOBASSO, 04 APR – In Molise nel 2022 erano 1.894 le imprese attive impegnate nei servizi di ristorazione: il 59,3% composto da ditte individuali, il 17,3% da società di persone, il 22,1% da società di capitali e il restante 1,3% da altre forme societarie. E' quanto emerge dal Rapporto annuale sulla ristorazione presentato da Fipe-Confcommercio. I bar senza cucina presenti in regione erano 849, gestiti da ditte individuali (66,5%), società di persone (16,3%), società di capitale (16,7%) e altre forme (0,5%). Numeri superiori alla media nazionale le imprese femminili nella regione (31,2%) rispetto al 28,2%; sotto la media nazionale invece le imprese straniere (8,2% in Molise) rispetto al 12,9 % nel Paese. In Italia nel 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno (52 nel Molise), mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità (113 nel Molise) dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica, al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle

imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.



4 aprile 2023

CONSUMI: FIPE-CONFCOMMERCIO, RISALE A 82 MLN SPESA FAMIGLIE PER RISTORAZIONE =

(Adnkronos/Labitalia) - Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto annuale ristorazione curato da FIPE-Confcommercio che è stato presentato oggi a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

IMPRESE: FIPE-CONFCOMMERCIO, IN 2022 SALDO NEGATIVO DI OLTRE 10MILA UNITA' NELLA RISTORAZIONE =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - A dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità. E' uno degli aspetti che emergono dal 'Rapporto annuale ristorazione' curato da FIPE-Confcommercio, presentato oggi a Roma. Un saldo negativo dietro il quale, secondo il Rapporto, ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di

aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.

IMPRESE: FIPE, NELLA RISTORAZIONE 28,2% GESTITO DA DONNE, BALZO IN AVANTI PER OCCUPATI =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - Il 28,2% delle imprese della ristorazione (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila. E' uno degli aspetti che emergono dal 'Rapporto annuale ristorazione' curato da FIPE-Confcommercio, presentato oggi a Roma. Quanto all'occupazione, secondo il Centro studi FIPE c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però, spiega il Rapporto, di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-Covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

IMPRESE: FIPE-CONFCOMMERCIO, IL 28 APRILE LA 'GIORNATA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - Si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il ministero delle Imprese e del Made in Italy, alla presenza del ministro Adolfo Urso, la 'Giornata della Ristorazione italiana', promossa da FIPE-Confcommercio, e presentata oggi a Roma nella sede dell'associazione di categoria. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione.

IMPRESE: SBRAGA (FIPE), 'SERVONO 235MILA ADDETTI RISTORAZIONE MA PER 40% DIFFICOLTA' A TROVARLI' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - "Da aprile ad agosto di quest'anno noi imprese della ristorazione dovremmo assumere circa 235mila addetti, tra

stagionali e tempo determinato. Ma in quasi il 40% dei casi ci saranno dei problemi di reperimento del personale, per mancanza di candidati e di profili adeguati". Così Luciano Sbraga, direttore dell'ufficio studi di FIPE Confcommercio, presentando i dati del Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia 2023 curato da FIPE.

IMPRESE: FIPE, 2022 ANNO DELLA 'NORMALIZZAZIONE' PER RISTORAZIONE, NUOVI TREND SI SONO CONSOLIDATI =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - Il 2022 è stato l'anno della 'normalizzazione' per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori, mentre sono modeste, rispettivamente 11% e 6,2%, le percentuali di quelli che hanno registrato un risultato peggiore rispetto all'anno precedente. E' uno degli aspetti che emergono dal 'Rapporto annuale ristorazione' curato da FIPE-Confcommercio, presentato oggi a Roma.

IMPRESE: SBRAGA (FIPE), 'IN 10 ANNI PERSI 20MILA BAR' =

"In dieci anni, dal 2012 al 2022, abbiamo perso 20mila bar. Ci sono quelli che hanno cambiato la tipologia di attività offerta e altri che hanno chiuso". Lo ha detto Luciano Sbraga, direttore dell'ufficio studi di FIPE Confcommercio, presentando il Rapporto annuale della ristorazione curato da FIPE-Confcommercio.

IMPRESE: SBRAGA (FIPE), 'IN 2023 SENZA ALTRE CRISI RISTORAZIONE A LIVELLI PRE-COVID' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - "Se non ci saranno altre crisi, ci aspettiamo un ritorno della ristorazione ai livelli pre-Covid nel 2023". Così Luciano Sbraga, direttore dell'ufficio studi di FIPE Confcommercio, presentando i dati del Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia 2023 curato da FIPE.

IMPRESE: STOPPANI (FIPE), 'PER RISTORAZIONE CONSUMI QUASI IN LINEA PRE-COVID, MA BOOM COSTI' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - "Il Rapporto di quest'anno racconta di un 'rovesciamento' di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi. Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni". E' quanto ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente FIPE-Confcommercio, in occasione della presentazione del 'Rapporto annuale ristorazione' curato da FIPE-Confcommercio, presentato oggi a Roma. "La ristorazione è, e rimane, intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione", ha concluso.

IMPRESE: SBRAGA (FIPE), 'DA RAPPORTO RISTORAZIONE 2023 LUCI E OMBRE' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - "Il Rapporto annuale 2023 sulla ristorazione si divide in luci e ombre, ma non poteva essere altrimenti dopo 3 anni di misure restrittive e di contenimento del Covid che hanno pesato in particolare su alcuni settori come il nostro". Così Luciano Sbraga, direttore dell'ufficio studi di FIPE Confcommercio, presentando i dati del Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia 2023 curato da FIPE.

IMPRESE: STOPPANI (FIPE), 'GIORNATA RISTORAZIONE E' INIZIATIVA POPOLARE, VALORIZZARE SETTORE' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) – “L’iniziativa si chiama ‘Giornata della ristorazione. Per la cultura della ospitalità italiana’. La nostra è un’iniziativa popolare, inclusiva ed etica che vuole mettere i valori etici del nostro settore in evidenza. E coinvolgiamo tutti. Un settore che va valorizzato al meglio”. Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di FIPE Confcommercio, presentando la ‘Giornata della ristorazione’ in programma il prossimo 28 aprile.

IMPRESE: FIPE, 'GIORNATA DELLA RISTORAZIONE' PER RINNOVATO SENTIMENTO DI COMUNITA' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da FIPE – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

IMPRESE: FIPE, 'GIORNATA DELLA RISTORAZIONE' PER RINNOVATO SENTIMENTO DI COMUNITA' (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. - E ancora ambiente, che si

difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema FIPE-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

IMPRESE: FIPE, 'GIORNATA DELLA RISTORAZIONE' PER RINNOVATO SENTIMENTO DI COMUNITA' (3) =

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' FIPE si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, FIPE devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

SCUOLA: STOPPANI (FIPE), 'LICEO DEL MADE IN ITALY? FORMAZIONE E' PROBLEMA PER TANTI SETTORI' =

Roma, 4 apr. (Adnkronos/Labitalia) - "Liceo del made in Italy? Il tema della formazione è uno dei tanti problemi che ha il nostro settore, ma anche altri". Così, con Adnkronos/Labitalia, a a margine della presentazione del Rapporto annuale 2023 sulla ristorazione, il presidente di FIPE Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, commenta l'annuncio di ieri della premier Giorgia Meloni al Vinitaly sul governo al lavoro per un "liceo del made in Italy".



4 aprile 2023

Ristorazione: Fipe, consumi recuperano, 82 mld spesa famiglie =

(AGI) - Roma, 4 apr. - Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati del Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confcommercio, presentato a Roma.

Ristorazione: Fipe, attive 336.000 imprese, 20.139 hanno chiuso =

(AGI) - Roma, 31 mar. - Entro il 2026, Intesa Sanpaolo programma erogazioni a medio lungo termine per oltre 410 miliardi di euro, di cui 270 destinati alle imprese, con i quali contribuire attivamente alla ripresa economica del Paese. Ammontano complessivamente a 40 miliardi di euro gli interventi di Intesa Sanpaolo a favore delle imprese italiane, anche di piccolissime dimensioni, e delle famiglie per sostenere i maggiori costi legati agli aumenti energetici e alla spesa quotidiana. "Intesa Sanpaolo è da sempre attenta alle esigenze del tessuto imprenditoriale del Paese - spiega Anna Roscio responsabile Sales & Marketing Imprese di Intesa Sanpaolo. - La collaborazione con Fipe è ormai collaudata e con CresciBusiness mettiamo a disposizione degli operatori della ristorazione, dell'entertainment e del turismo risorse importanti non solo per affrontare l'attuale periodo, ma soprattutto per accompagnare queste realtà nel proprio rilancio attraverso progetti di sviluppo, digitalizzazione e sostenibilità, obiettivi coerenti con il Pnrr". "La rinnovata collaborazione tra Fipe e Intesa Sanpaolo è frutto di un percorso iniziato da tempo che ci ha portato a raggiungere risultati significativi - dichiara Aldo Cursano, vice presidente Fipe-

Confcommercio - Il supporto che la banca offre alle imprese del nostro settore e' ancor piu' importante in questo 2023, che noi consideriamo il vero e proprio anno della ripresa dopo le difficolta' affrontate a causa della crisi pandemica. Si tratta, infatti, di un momento storico in cui tutte le realta', anche le piu' piccole, si trovano a fare i conti con le sfide che le attendono sotto il profilo della digitalizzazione, della sostenibilita' e dell'innovazione. E' un treno ad altissima velocita', quello della crescita e dello sviluppo, che non possiamo perdere".

Ristorazione: Stoppani, da crisi domanda passati a crisi costi =

(AGI) - Roma, 4 apr. - "Il rapporto di quest'anno racconta di un 'rovesciamento' di fronte, poiche' nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si e' passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi". Lo ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio, in occasione della presentazione del Rapporto Annuale Ristorazione. "Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualita' e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilita' sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni", ha aggiunto.

Ristorazione: Fipe, 2023 positivo, stima crescita tra 5-10% =

(AGI) - Roma, 4 apr. - Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo con una crescita stimata del comparto ristorazione compresa tra il 5 e il 10%. E' quanto evidenziano gli analisti di Fipe-Confcommercio in occasione della presentazione del Rapporto Annuale del settore. Il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con un ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'e' in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

Ristorazione: Fipe, attive 336.000 imprese, 20.139 hanno chiuso (2)=

(AGI) - Roma, 4 apr. - Dietro alla chiusura delle imprese ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in

particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata piu' contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficolta' delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.

Fipe: Stoppani, 28/4 giornata della Ristorazione italiana =

(AGI) - Roma, 4 apr. - "La Ristorazione e', e rimane, intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunita'; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento piu' solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgera' il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione". Lo ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio, in occasione della presentazione del Rapporto Annuale Ristorazione. La Giornata della Ristorazione italiana, promossa da Fipe-Confcommercio, si svolgera' appunto il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgera' i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalita' e della condivisione.

Fipe: Stoppani, 28/4 giornata della Ristorazione italiana (2)=

(AGI) - Roma, 4 apr. - La Giornata della Ristorazione 2023 e' un'iniziativa ideata da Fipe per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. L'idea, nata in collaborazione con il ministero dell'Agricoltura e il ministero del Turismo, e' quella di creare il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana. Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunita' e riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'ospitalita'. La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa



4 aprile 2023

Fipe: consumi in recupero, spesa famiglie in ristorazione sale a 82 mld

(askanews) - Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confcommercio. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro. L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da Fipe-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. A dicembre 2022 erano 336mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.

Fipe: consumi in recupero, spesa famiglie in ristorazione sale a 82 mld -2-

Roma, 4 apr. (askanews) - Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi Fipe c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019. Il 2022 è stato l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori, mentre sono modeste, rispettivamente 11% e 6,2%, le percentuali di quelli che hanno registrato un risultato peggiore rispetto all'anno precedente. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. (Segue)

Fipe: consumi in recupero, spesa famiglie in ristorazione sale a 82 mld -3-

Roma, 4 apr. (askanews) - "Il rapporto di quest'anno racconta di un "rovesciamento" di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi", ha detto il presidente Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. "Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi

portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La Ristorazione è - e rimane - intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione".



4 aprile 2023

Imprese: Fipe, chiusi 20mila bar e ristoranti nel 2022

Roma, 4 apr. (LaPresse) - A dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. E' quanto emerge dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confcommercio che è stato presentato oggi a Roma. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Ma ci sono anche numeri positivi, come quelli che riguardano donne e giovani. Secondo il rapporto infatti il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila.

Imprese: Fipe, in ristorazione 987mila occupati ma pochi giovani e donne

(LaPresse) - L'occupazione nel settore della ristorazione ha avuto un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. E' quanto emerge dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confcommercio che è stato presentato oggi a Roma. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

Imprese: Fipe, ristorazione crescerà fino al 10% in 2023

Roma, 4 apr. (LaPresse) - Il 2022 è stato l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Lo scenario per il 2023 rimane quindi cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. Lo hanno spiegato oggi, presentando il Rapporto Annuale Ristorazione.

Imprese: Stoppani, in ristorazione tornata domanda, ora è crisi costi

Roma, 4 apr. (LaPresse) - Il Rapporto Annuale Ristorazione di quest'anno "racconta di un 'rovesciamento' di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi". Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe-Confcommercio, nel suo intervento per la presentazione della nuova edizione del rapporto. "La Ristorazione è, e rimane, intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità. Il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese", ha proseguito il presidente, presentando anche 'La Giornata della Ristorazione' che si svolgerà il 28 aprile. "Uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione", ha sottolineato Stoppani, facendo presente, "pur avendo recuperato, magari non completamente, ma piuttosto solidamente, i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende". Essenziale quindi "rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni".



4 aprile 2023

==RISTORAZIONE, CRESCONO I CONSUMI MA RESTANO SOTTO I LIVELLI PRECOVID==

ROMA (ITALPRESS) - Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da FIPE-Confcommercio che è stato presentato oggi a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

==RISTORAZIONE, CRESCONO I CONSUMI MA RESTANO SOTTO I LIVELLI...-2-

L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da FIPE-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del Ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. Nel Rapporto si legge che a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese.

==RISTORAZIONE, CRESCONO I CONSUMI MA RESTANO SOTTO I LIVELLI...-3-

Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi FIPE c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019.

==RISTORAZIONE, CRESCONO I CONSUMI MA RESTANO SOTTO I LIVELLI...-5-

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di FIPE-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. "Il Rapporto di quest'anno racconta di un "rovesciamento" di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi - ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio -. Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni".



4 aprile 2023

RISTORAZIONE, FIPE: CONSUMI ANCORA SOTTO I LIVELLI PREPANDEMIA, RIPENSARE MODELLI (1)

Roma, 4 apr - Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da FIPE-Confcommercio che è stato presentato oggi a Roma. A presentare una sintesi ragionata dei dati è stato Luciano Sbraga, Direttore Ufficio Studi FIPE-Confcommercio che ha scattato una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro. "Il Rapporto Annuale sulla Ristorazione 2023 si presenta con luci ed ombre, e non poteva essere diversamente, dopo 3 anni terribili come quelli che abbiamo patito dal 2020 con la devastazione delle misure di contenimento del COVID, misure che hanno pesato soprattutto su una parte dell'economia italiana, non su tutta". Esordisce Sbraga, il quale sottolinea il generare clima di ottimismo che si respira tra gli addetti ai lavori: "Il settore della ristorazione è sicuramente ripartito, raggiungendo nel 2022 livelli vicini a quelli prepandemici, con un indotto pari ad 81, 6 miliardi di euro. Va però considerato il peso dell'inflazione, molto più alta, rispetto al 2019".

RISTORAZIONE, FIPE: CONSUMI ANCORA SOTTO I LIVELLI PREPANDEMIA, RIPENSARE MODELLI (2)

(9Colonne) Roma, 4 apr - A trainare il mercato, sicuramente il Sud, i piccoli borghi e, nell'ambito delle abitudini della popolazione, funzionano soprattutto gli aperitivi e la ristorazione conviviale serale. Anche a causa dello smartworking, che il COVID ha lasciato in eredità, soffre la ristorazione di colazioni e pausa pranzo. "Sul fronte dell'occupazione, abbiamo recuperato una buona parte di

ciò che era stato perso nel 2020, anno in cui abbiamo perso 116mila contratti a tempo indeterminato, di cui ancora 30mila non sono stati recuperati". Afferma il Direttore Ufficio Studi FIPE-Confcommercio che introduce anche la questione che tanta eco mediatica ha avuto in questi ultimi mesi delle difficoltà di reperire personale da parte degli operatori del settore: "Quasi la totalità delle imprese con dipendenti dichiara di aver fatto fatica a reperire lavoratori. Se consideriamo l'arrivo delle stagioni più favorevoli alla ristorazione, da aprile ad agosto, quasi il 50% degli operatori è convinto che avrà problemi a reperire lavoratori, e più della metà teme la mancanza di personale qualificato". Eppure, fa notare Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio, c'è stato un deciso balzo in avanti che ha riportato l'occupazione vicino ai livelli pre-pandemia. "Le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019".

RISTORAZIONE, FIPE: CONSUMI ANCORA SOTTO I LIVELLI PREPANDEMIA, RIPENSARE MODELLI (3)

(9Colonne) Roma, 4 apr - Altro tema caldo, quello dell'inflazione che ha pesato non poco sull'aumento dei prezzi. Su questo, Sbraga ha voluto sottolineare come l'Italia sia molto al di sotto della media europea che, quest'anno si attesta all'11.8%, mentre l'Italia è ferma al 7. Questo perché spiega Sbraga, "in Italia c'è una propensione a non voler rovinare il rapporto con la clientela. Lo vediamo negli aumenti minimi dei prodotti simbolo dell'offerta italiana, come il caffè e il cappuccino al bar che sono aumentati rispettivamente del 7 e del 7.9%, il che dimostra la difficoltà per i nostri ristoratori di ritoccare i prezzi". Da questo spunto, nasce una riflessione complessiva sulla sostenibilità dei servizi offerti alla clientela, in particolar modo, per quel che riguarda le aperture, specie in settori della ristorazione come i bar. "Nel 60% dei casi, i bar sono aperti 6 giorni su 7, nel 31% dei casi, 7 giorni su 7, con una media di quasi 14 ore al giorno. Se i ristoratori decidessero di chiudere un giorno in più a settimana, avrebbero un dipendente in meno da gestire, ossia circa 35mila euro di costi in meno. È chiaro quindi che vadano fatti dei ripensamenti nei modelli organizzativi, perché quando il costo supera i ricavi, bisogna trovare un'altra strada. In 10 anni, hanno chiuso 20mila bar, anche se è tornata la voglia di investire in questo settore,

poiché registriamo un'inversione di tendenza". Sottolinea il Direttore Ufficio Studi FIPE-Confcommercio. "Il Rapporto di quest'anno racconta di un "rovesciamento" di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi", dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio. "Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni".

RISTORAZIONE, FIPE: CONSUMI ANCORA SOTTO I LIVELLI PREPANDEMIA, RIPENSARE MODELLI (4)

(9Colonne) Roma, 4 apr - L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da FIPE-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del Ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. Tra i "testimonial" d'eccezione dell'iniziativa, è intervenuto anche lo chef stellato Davide Oldani, il quale ha sottolineato l'importanza di sostenere l'imprenditoria italiana nel settore della ristorazione e la necessità di rilanciare la formazione dei giovani nelle scuole alberghiere che, negli ultimi anni, hanno visto un calo di iscrizioni di ben il 45%. "La Ristorazione è - e rimane - intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione" ha quindi concluso il Presidente FIPE-Confcommercio Lino Enrico Stoppani.

QUOTIDIANI

Sole 24 Ore

5 aprile 2023

Bar e ristoranti, attesa una crescita fino al 10%

Fipe-Confcommercio

L'anno scorso spesi circa 82 miliardi: a un passo dagli 85,5 miliardi del 2019

Enrico Netti

Una crescita tra il 5 e il 10%. È quella prevista per quest'anno per il comparto dei pubblici esercizi pronto a ritornare ai livelli pre-Covid. Il sentiment è cautamente positivo con il 70% dei ristoratori che prevede di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022 e un imprenditore su quattro pensa di superarli. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica. Lo scorso anno in bar, pizzerie, ristoranti e pub sono stati spesi circa 82 miliardi mancando di poco l'aggancio con gli 85,5 miliardi del 2019. Classici servizi come le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno e lasciano il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Al recupero inoltre ha contribuito il ritorno del turismo internazionale che spinge i consumi del segmento premium. Bene il valore aggiunto che cresce del 18% a 43 miliardi di euro.

Questi i numeri presentati ieri in occasione della presentazione del Rapporto annuale ristorazione di Fipe - Confcommercio. Il comparto non è ancora uscito del tutto dal tunnel della crisi causata dal Covid. A fine anno erano attive 336mila imprese ma il saldo negativo è di oltre

10.600 unità. Pesano i rincari di energia e materie prime (+200%) che hanno eroso la marginalità delle aziende mentre l'inflazione ha fatto crescere i prezzi del 5%.

«Dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi» - ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe nel suo intervento -. La ristorazione è e rimane intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del made in Italy e stile di vita delle comunità. È essenziale rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità. Sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni».

Nel complesso l'occupazione è stabile con oltre 987mila addetti impiegati in 165mila attività. «Da aprile ad agosto le imprese della ristorazione dovrebbero assumere circa 235mila addetti tra stagionali e a tempo indeterminato - segnala Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio Studi di Fipe -. In quasi il 40% dei casi ci saranno dei problemi di reperimento del personale per mancanza di candidati e di profili adeguati». Rimane abbondantemente al di sotto dei livelli pre-Covid il numero dei contratti di lavoro a tempo indeterminato e quelli che riguardano donne e giovani impegnati del settore.

Il comparto si prepara a celebrare per la prima volta la «Giornata della ristorazione. Per la cultura della ospitalità italiana» che si svolgerà il 28 aprile. «È una iniziativa popolare, inclusiva ed etica di un settore che va valorizzato al meglio» conclude Stoppani.

enrico.netti@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Libero

5 aprile 2023

PRANZO DI FESTA

656

Per Pasqua in sei milioni al ristorante

05656

■ Si milioni di persone, tra italiani e turisti, hanno scelto un ristorante o un agriturismo per il pranzo di Pasqua. I numeri sono una stima della Coldiretti con la Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) che applaude al ritorno alla normalità, dopo la pandemia, per le 336mila imprese attive nella ristorazione e degli oltre 25mila agriturismi presenti in Italia. Inoltre, a Pasqua sono attese oltre mezzo milione di presenze dei vacanzieri italiani che hanno scelto di alloggiare negli agriturismi. La ristorazione - rileva la Coldiretti - rappresenta una componente importante della filiera agroalimentare che assieme alle 70mila industrie alimentari e alle 740mila aziende agricole rappresenta la prima filiera del Paese, per un valore che nel 2022 è salito a 580 miliardi; pari al 25% del Pil nazionale, ma è anche una realtà da primato per qualità, sicurezza e varietà a livello internazionale.



5 aprile 2023

I ricavi della ristorazione tornano ai livelli pre-Covid

di Silvia Valente

Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi italiani: l'emergenza di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. È questa la fotografia scattata dal Rapporto annuale ristorazione curato da Fipe-Confcommercio. Secondo lo studio presentato ieri a Roma, infatti, sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente).

Lo scenario per il 2023 per il settore della ristorazione rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. «Il rapporto di quest'anno racconta di un rovesciamento di fronte: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi», ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio.

Dal punto di vista delle imprese, a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese.

Per la Fipe, la spinta inflattiva del settore è stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione le oltre 165mila aziende del settore della ristorazione con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019. (riproduzione riservata)

Ristorazione in crisi

Il rapporto Fipe-Confcommercio: la carenza di personale e i costi schizzati alle stelle hanno frenato la ripresa al termine di due anni di incassi a scartamento ridotto

LO STUDIO

Il presidente Stoppani: sono dati preoccupanti, nel corso del 2022 hanno chiuso più di ventimila attività. Si rischia la desertificazione dei territori

MAURIZIO CARUCCI
Roma

Luci e ombre della ristorazione italiana. A dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità. È uno degli aspetti che emergono dal *Rapporto annuale della ristorazione* curato da Fipe-Confcommercio, presentato ieri a Roma. Un saldo negativo dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto, ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.

«Nell'anno appena trascorso - spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-

Confcommercio - abbiamo visto rivela l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi. Dunque, pur avendo recuperato, magari non completamente, ma piuttosto solidamente, i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La ristorazione è, e rimane, intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del *made in Italy* e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo, presentando anche la *Giornata della ristorazione* che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione».

Il 46,1% di bar e ristoranti ha aumentato i prezzi nel corso del 2022, il 38,6% prevede di farlo nel 2023. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione «c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-Covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, eccetera) che vale oltre 350mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019. «Da aprile ad agosto di quest'anno noi imprese della ristorazione

ne dovremmo assumere circa 235mila addetti, tra stagionali e tempo determinato. Ma in quasi il 40% dei casi ci saranno dei problemi di reperimento del personale, per mancanza di candidati e di profili adeguati», precisa Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio studi di Fipe-Confcommercio. In particolare mancano camerieri, cuochi e banconieri. In occasione della *Giornata della ristorazione* è possibile devolvere un contributo alla Caritas italiana. Mentre Intesa Sanpaolo effettuerà una raccolta fondi attraverso una piattaforma e tramite gli sportelli bancomat.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i numeri della ristorazione italiana

336mila

imprese operative a dicembre 2022 con un saldo negativo di oltre 10.600 unità

+200%

l'incremento dei costi, in particolare delle materie prime e dell'energia

235mila

addetti da assumere da aprile ad agosto tra stagionali e tempo determinato



IL TEMPO

5 aprile 2023

FIPE-CONFCOMMERCIO

Nonostante il recupero i consumi nei pubblici esercizi restano sotto i livelli pre-Covid

Gli italiani tornano al ristorante

La spesa dei cittadini cresce e tocca gli 82 miliardi nel 2022

Numeri

A dicembre scorso erano

operative 336mila imprese

Oltre 20mila hanno chiuso

GIANLUCA ZAPPONINI

••• Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Certo, l'inflazione picchia ancora forte e i primi, veri, tagli in bolletta si sono visti solo in questi giorni. Ma nonostante tutti e sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Insomma, gli italiani, unitamente ai visitatori, si sono rimessi a tavola. E non a casa loro, mettendo nero su bianco il Rapporto annuale ristorazione curato da Fipe-Confcommercio. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro. Più nel dettaglio, a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre so-

no quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi Fipe, c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165 mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987 mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid.

Ristorazione in recupero Consumi a quota 82 mld

Per il settore della ristorazione il 2022 è stato un anno di stabilizzazione e di ritorno alla normalità rispetto all'emergenza Covid. Ciononostante, alcuni trend strutturali accelerati dalla pandemia, come lo smart working e il fenomeno del delivery, si stanno consolidando, anche se con dimensioni meno rilevanti. Se da un lato, si è assistito a una riduzione della spesa per colazioni e pranzi consumati fuori casa, dall'altro si è notata una forte inclinazione verso uscite serali per aperitivi e cene, in una prospettiva di consumo esperienziale, sociale e di gratificazione personale.

Sono alcuni dei principali trend delineati dal Rapporto annuale Ristorazione di Fipe-Confcommercio, presentato ieri a Roma, secondo cui l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85,5 miliardi del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale. Il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi (+18% a/a). A dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse cause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi, in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%), che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. L'occupazione dipendente sale a oltre 987 mila unità, ma manca all'appello una quota di contratti a tempo indeterminato, di donne e di giovani. Per il 2023 gli analisti di Fipe-Confcommercio prevedono una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%.

L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della ristorazione italiana, promossa da Fipe-Confcommercio, che si svolgerà il 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il ministero delle imprese e del made in Italy.

L'ECO DI BERGAMO

5 aprile 2023

Ristorazione, 5.149 le imprese Ma nel 2022 saldo negativo

I dati. Fra cessazioni e nuove iscrizioni ci sono 165 attività in meno **Fipe**, cauto ottimismo per il 2023: crescita del comparto fra il 5 e il 10%

GIORGIO LAZZARI

A Bergamo sono 5.149 le imprese della ristorazione tra bar, ristoranti e pubblici esercizi che occupano in totale 23.722 addetti. Il dato, presentato dalla **Fipe**, la **Federazione italiana pubblici esercizi**, insieme al Rapporto sulla ristorazione, vede la nostra provincia al terzo posto in Lombardia per numero di imprese, dopo Milano e Brescia. Nella Bergamasca resta negativo (-165), in linea con il resto d'Italia, il saldo tra nuove iscrizioni (183) e cessazioni (348) registrate nel 2022. Lo scorso anno a livello regionale i consumi fuori casa delle famiglie si sono attestati a 14 miliardi e 690 milioni di euro, mentre in Italia si sfiorano gli 82 miliardi di euro, un dato vicino pre-Covid (85,5 miliardi).

Il 2022 è considerato l'anno della «normalizzazione» per il settore della ristorazione. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono ancora in affanno e lasciano il campo alle uscite serali con aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, grazie anche alla capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di **Fipe-Confindustria** stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal *sentiment* degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con un ristoratore su quattro che ritiene addirittura di superarli. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, nonostante si debba far fronte ai cambiamenti post pandemia.

«Sarà un momento di studio per tutto il comparto, analizzando le esperienze e la situazione attuale, per poi guardare al nostro futuro - commenta Petronilla Frosio, presidente del gruppo ristoratori di **Ascom** -. I locali coinvolgeranno i clienti con un sondaggio per capire i punti di forza e debolezza del settore. Dopo tre anni da dimenticare stiamo vivendo un momento positivo, ma facciamo i conti con le solite problematiche del settore, acute dalla crisi generale, come il personale e le competenze - conclude Frosio -. Occorre rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità».

La giornata della ristorazione

Per venerdì 28 aprile è previsto un appuntamento, premiato con la medaglia dal Presidente della Repubblica, che punta a celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio. L'iniziativa di **Ascom Confindustria Bergamo**, che in provincia conta 30 locali (che si sommano a 5mila ristoranti in Italia, 500 all'estero e 85 associazioni territoriali), prevede ricette a base di pane (simbolo del convivio e della condivisione) e un euro verrà devoluto alla **Caritas** per ogni piatto consumato. **Intesa Sanpaolo** contribuirà a sostenere l'attività sulla piattaforma «**ForFunding**» e sarà possibile donare anche attraverso gli **Atm** della banca. L'idea è quella di dar vita a un appuntamento annuale che coinvolga ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gazzetta di Modena - Reggio - Nuova Ferrara

5 aprile 2023

Ristorazione consumi in crescita e per il 2023 il trend è positivo

Per il dossier **Fipe**-Confcommercio la spesa delle famiglie ora è di 82 miliardi

Il 28 aprile in tutta Italia i ristoranti celebreranno la Giornata dedicata all'ospitalità e alla condivisione

Nel settore c'è stata meno inflazione perché i gestori hanno ridotto i prezzi per paura di perdere i clienti

Roma Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da **Fipe**-Confcommercio che è stato presentato a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da **Fipe**-Confcommercio, che si svolgerà il

prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del Ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. Nel Rapporto si legge che a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese.

Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle im-

prese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi **Fipe** c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di **Fipe**-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi. ●

Il Nuovo Molise

5 aprile 2023

QUELLI CHE CHIUDONO IL DOPPIO DI QUANTI APRONO

Durante lo scorso anno in Molise le nuove attività aperte in questo settore sono state 52 mentre 113 quelle che nello stesso periodo hanno abbassato le saracinesche. A rilevarlo il rapporto annuale sulla ristorazione presentato da Confcommercio ieri a Roma, in cui si evidenzia come in Molise siano 1.894 le imprese attive al 2022 impegnate nei servizi. Gli esercizi a guida femminile è superiore alla media nazionale.



ALLE PAGINE 11 E 12

IL REPORT ANNUALE DI CONFCOMMERCIO SU BAR E RISTORANTI

Molise, commercio al collasso

Le attività che chiudono sono il doppio di quelle che aprono

È stato presentato ieri a Roma il Rapporto Annuale Ristorazione di **EIPE**-Confcommercio. Durante l'iniziativa è stata lanciata la Giornata della Ristorazione, in programma il prossimo 28 aprile. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro. L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da **EIPE**-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del Ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per

celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione.

Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente).

Nel Rapporto si legge che a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno (52 nel Molise), mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo

di oltre 10.600 unità (113 nel Molise) dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese



nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.

Nel Rapporto si evidenzia come in Molise siano 1.894 le imprese attive al 2022 impegnate nei servizi di ristorazione: il 59,3% è composto da ditte individuali, il 17,3% da società di persone, il 22,1% da società di capitali e il restante 1,3% da altre forme societarie. Sono 849 i bar senza cucina presenti in regione, gestiti da ditte individuali (66,5%), società di persone (16,3%), società

■ CONTINUA A PAGINA 12

di capitale (16,7%) e altre forme (0,5%). Numeri superiori alla media nazionale le imprese femminili nella regione (31,2%) rispetto al 28,2%; sotto la media nazionale invece le imprese straniere (8,2% in Molise) rispetto al 12,9% nel Paese.

Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi **FIPE** c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori (nel Molise sono 3.255 gli occupati nel settore al 31 dicembre 2022), solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di con-

tratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

Il 2022 è stato l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori, mentre sono modeste, rispettivamente 11% e 6,2%, le percentuali di quelli che hanno registrato un risultato peggiore rispetto all'anno precedente.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di **FIPE**-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle pro-

spettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

"Il Rapporto di quest'anno racconta di un "rovesciamento" di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi.", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente **FIPE**-Confcommercio. "Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La Ristorazione è - e rimane - intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione."

Tab.9 - Servizi di ristorazione (Distribuzione delle imprese attive – anno 2022)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	23.337	6,8
Valle d'Aosta	1.100	0,3
Lombardia	49.319	15,3
Trentino A.A.	5.621	1,7
Veneto	25.397	7,7
Friuli V. Giulia	6.851	2,1
Liguria	12.260	3,7
Emilia Romagna	25.035	7,3
Toscana	22.307	6,9
Umbria	4.737	1,4
Marche	8.173	2,5
Lazio	36.059	10,5
Abruzzo	8.810	2,6
Molise	1.894	0,5
Campania	34.484	10,1
Puglia	20.183	5,8
Basilicata	2.862	0,9
Calabria	11.166	3,2
Sicilia	24.670	7
Sardegna	11.552	3,6
Italia	335.817	100

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati InfoCamere

Tab.10 - Servizi di ristorazione (Distribuzione % delle imprese attive per forma giuridica - anno 2022)

Regione	Ditte individuali	Società di persone	Società di capitale	Altre forme	Totale
Piemonte	51,9	33,9	13,1	1,1	100
Valle d'Aosta	47,5	40,7	10,5	1,3	100
Lombardia	46,2	27,6	24,5	1,7	100
Trentino A.A.	50,0	36,9	12,2	0,9	100
Veneto	47,0	34,3	18,0	0,6	100
Friuli V. Giulia	53,6	29,4	16,2	0,8	100
Liguria	46,9	37,2	15,1	0,8	100
Emilia Romagna	44,6	33,2	21,5	0,7	100
Toscana	40,6	32,9	25,2	1,3	100
Umbria	40,5	32,5	25,8	1,2	100
Marche	45,8	30,5	22,2	1,4	100
Lazio	34,7	17,7	46,1	1,4	100
Abruzzo	47,9	25,5	25,8	0,8	100
Molise	59,3	17,3	22,1	1,3	100
Campania	47,2	21,9	30,1	0,8	100
Puglia	58,2	15,6	25,0	1,1	100
Basilicata	59,4	16,8	21,4	2,5	100
Calabria	67,2	13,4	18,3	1,0	100
Sicilia	59,5	14,8	23,7	2,0	100
Sardegna	49,0	24,7	23,9	2,4	100
Nord Ovest	47,9	30,9	19,9	1,4	100
Nord Est	47,0	33,6	18,7	0,7	100
Centro	38,2	25,0	35,5	1,4	100
Sud e Isole	54,4	18,8	25,4	1,4	100
Italia	47,9	26,0	24,9	1,2	100

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati InfoCamere

Tab.18 - Imprese femminili

(Incidenza % delle imprese femminili registrate per regione sul totale imprese registrate - anno 2022)

Regione	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Bar e caffè	Totale servizi di ristorazione
Piemonte	27,2	29,1	35,8	30,6
Valle d'Aosta	30,1	14,3	42,0	34,8
Lombardia	22,6	25,7	32,7	27,0
Trentino A.A.	21,4	16,7	35,4	27,2
Veneto	24,0	20,4	36,4	29,2
Friuli V. Giulia	27,8	25,5	42,2	33,9
Liguria	27,5	27,5	32,4	29,4
Emilia Romagna	26,3	19,2	35,8	30,2
Toscana	26,9	25,7	31,4	28,3
Umbria	29,7	25,0	35,5	31,9
Marche	28,4	29,8	33,2	30,1
Lazio	26,1	29,8	30,9	27,9
Abruzzo	28,3	27,1	33,2	30,0
Molise	29,1	40,0	33,8	31,2
Campania	25,4	26,9	27,4	26,2
Puglia	24,1	26,5	26,9	25,2
Basilicata	24,5	31,6	29,5	26,7
Calabria	26,2	27,8	27,9	26,8
Sicilia	27,2	26,0	28,3	27,4
Sardegna	27,8	39,3	28,1	27,9
Italia	25,8	26,6	32,0	28,2

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati InfoCamere

Tab.22 - Imprese straniere

(Incidenza % delle imprese straniere per regione sul totale imprese registrate - anno 2022)

Regione	Ristoranti	Fornitura di pasti preparati	Bar e caffè	Totale servizi di ristorazione
Piemonte	18,6	3,6	12,1	15,8
Valle d'Aosta	9,9	14,3	8,2	9,2
Lombardia	27,9	4,2	16,3	22,4
Trentino A.A.	18,6	1,3	15,6	17,0
Veneto	18,2	7,7	19,3	18,5
Friuli V. Giulia	20,2	14,9	16,7	18,4
Liguria	15,5	6,9	8,7	12,4
Emilia Romagna	18,6	7,1	18,8	18,5
Toscana	15,0	8,1	9,1	12,7
Umbria	12,6	5,3	10,6	11,6
Marche	12,1	2,1	8,3	10,6
Lazio	15,2	4,9	8,5	12,5
Abruzzo	10,6	2,8	9,8	10,2
Molise	8,6	0,0	8,2	8,3
Campania	4,6	1,9	3,6	4,1
Puglia	6,6	2,9	3,8	5,4
Basilicata	5,4	0,0	4,6	4,9
Calabria	5,8	1,3	4,6	5,3
Sicilia	6,3	2,5	4,3	5,5
Sardegna	6,5	3,4	3,3	5,0
Italia	14,7	4,3	10,7	12,9

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati InfoCamere

Nuova Sardegna

5 aprile 2023

Ristorazione Consumi in crescita e per il 2023 il trend è positivo

Per il dossier Fipe-Confcommercio la spesa delle famiglie ora è di 82 miliardi

Il 28 aprile in tutta Italia i ristoranti celebreranno la Giornata dedicata all'ospitalità e alla condivisione

Nel settore c'è stata meno inflazione perché i gestori hanno ridotto i prezzi per paura di perdere i clienti

Roma Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confcommercio che è stato presentato a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da Fipe-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presen-

za del Ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. Nel Rapporto si legge che a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese.

Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Il 28,2%

delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi Fipe c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori

5 aprile 2023

I dati di Fipe Confcommercio: nel 2022 in Molise hanno chiuso i battenti 113 attività Ristorazione, si è arrestata l'emorragia causata dalla pandemia ma pesa il rincaro dei costi

CAMPOBASSO. Sono 52 le attività del settore ristorazione avviate in Molise nel 2022, 113 quelle che hanno chiuso i battenti. Saldo complessivamente negativo anche nel resto d'Italia: -10.600 imprese. Diverse, spiega il Rapporto annuale ristorazione di Fipe Confcommercio presentato a Roma, le concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022.

«Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni», il commento del presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani.

La buona notizia è che l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di quattro punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente).

Nel 2022 le imprese attive in Molise sono 1.894: il 59,3% è composto da ditte individuali, il 17,3% da società di persone, il 22,1% da società di capitali e il restante 1,3% da altre forme societarie. Sono 849 i bar senza cucina presenti in regione, gestiti da ditte individuali (66,5%), società di persone (16,3%), società di capitale (16,7%) e altre forme (0,5%). Numeri superiori alla media nazionale le imprese femminili (31,2%) rispetto al 28,2%; sotto la media invece le imprese straniere (8,2% in Molise) rispetto al 12,9% nel Paese.

Quanto all'occupazione, secondo il Centro studi Fipe c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori (nel Molise sono 3.255 gli occupati nel settore al 31 dicembre 2022), solo 3.700 in meno del 2019. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

Il 2022, dunque, è stato l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dal-

la pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori, mentre sono modeste, rispettivamente 11% e 6,2%, le percentuali di quelli che hanno registrato un risultato peggiore rispetto all'anno precedente. Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con un ristoratore su quattro che ritiene addirittura di superarli.

IL TIRRENO

5 aprile 2023

Ristorazione Consumi in crescita e per il 2023 il trend è positivo

Per il dossier Fipe-Confcommercio la spesa delle famiglie ora è di 82 miliardi

Roma Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confcommercio che è stato presentato a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da Fipe-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. Nel Rapporto si legge che a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo

negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese.

Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50 mila. Quanto all'occupazione, secondo il Centro Studi Fipe c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165 mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987 mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi. ●

ONLINE

https://finanza.repubblica.it/News/2023/04/04/ristorazione_spesa_in_recupero_ma_ancora_sottolivelli_pre_pandemia-79/

Ristorazione, spesa in recupero ma ancora sotto livelli pre-pandemia

(Teleborsa) - Il 2023 si apre con grandi speranze per la ristorazione: la spesa delle famiglie nel 2022 ha recuperato a 82 miliardi di euro, anche se resta del 4% al di sotto dei livelli pre-pandemia. Un trend dettato dalla ripresa del turismo internazionale, cui corrisponde anche un recupero del valore aggiunto a 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente).

E il quadro che emerge dal Rapporto Annuale Ristorazione di FIPE-Confindustria, presentato oggi a Roma, che dipinge lo stato di salute del settore e le sfide che lo attendono. L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da FIPE-Confindustria, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia.

Il 2022 è stato l'anno della "normalizzazione" per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti: le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è comunque migliorata.

A fine 2022 il settore contava 336mila imprese, di queste 9.526 sono neonate cioè hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche in corso d'anno, con un saldo negativo di oltre 10.600 unità. Fra le cause che hanno spinto le chiusure i costi delle materie prime e dell'energia (+200%), che hanno fortemente eroso i margini operativi, anche perché si rileva anche una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila.

Sul fronte occupazione, si registra un ritorno ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019, ma vi sono margini di miglioramento sul fronte contratti e assunzioni di donne e giovani.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di FIPE-Confindustria, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristorante su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

<https://www.ilsole24ore.com/art/esercizi-pubblici-spesa-2022-82-miliardi-4percento-e-valore-aggiunto-43-miliardi-18percento-AEBrOMDD>

Esercizi pubblici: spesa 2022 a 82 miliardi (-4%) e valore aggiunto a 43 miliardi (+18%)

In ripresa i consumi fuori casa ma i rincari di energia e materie prime riducono i margini operativi delle imprese. Positive le prospettive per quest'anno

I consumi fuori casa mancano per poco l'aggancio con i valore pre pandemia. Grazie ai massicci arrivi di turisti dall'estero, e per la ritrovata normalità nel 2022 la spesa nei pubblici esercizi è stata di circa 82 miliardi di euro, di quattro punti percentuali inferiore rispetto ai 85,5 miliardi del 2019 mentre il valore aggiunto del comparto ha superato i 43 miliardi di euro, +18% rispetto all'anno precedente. Questi i numeri chiavi contenuti nel Rapporto Annuale Ristorazione curato da Fipe-Confindustria presentato a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.

Una sfida che vede protagoniste 336mila attività, tante erano quelle registrare nel dicembre 2022, con un trend in leggera flessione. Lo scorso anno ci sono state poco più di 20mila cessazioni e 9.526 aperture pari a un saldo negativo di oltre 10.600 esercizi tra bar, pub, ristoranti, pizzerie e birrerie. Un certo turnover è considerato fisiologico nel mondo dei consumi fuori casa ma lo scenario nel 2022 ha visto l'impennarsi dei costi di materie prime ed energia, secondo il rapporto Fipe gli aumenti sono stati del 200% che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Il rapporto inoltre sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila. L'occupazione è invece ritornata ai livelli pre covid: le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Ma lo stock di donne e giovani impiegati nel settore resta abbondantemente al di sotto dei livelli pre pandemia. Da Fipe segnalano che a questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

Il 2022 è stato l'anno della "normalizzazione" per la ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, per esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori, mentre sono modeste, rispettivamente 11% e 6,2%, le percentuali di quelli che hanno registrato un risultato peggiore rispetto all'anno precedente.

Per quest'anno il sentiment tende al cautamente positivo, si legge nel report. Gli analisti di Fipe-Confindustria stimano una crescita del comparto tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

Consigliati per te

Superbonus, Di verso via libera della Camera: tutte le novità

3 aprile 2023



Superbonus, Unicredit riapre alle cessioni dei crediti

3 aprile 2023



[Accedi e personalizza la tua esperienza](#)

«Il Rapporto di quest'anno racconta di un "rovesciamento" di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi - segnala Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confindustria -. Pur avendo recuperato i livelli dei consumi pre covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La Ristorazione è - e rimane - intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione».

Il Sole **24 ORE**

4 aprile 2023

<https://www.ilsole24ore.com/art/consumi-ristorante-ormai-un-passo-pre-covid-ma-crisi-taglia-utili-AEiDOWDD>

Ristoranti quasi come nel pre Covid, ma la crisi taglia gli utili

Rapporto Fipe: nel 2022 consumi fuori casa ancora a -4% sul 2019, valore che sale al 12% tenendo conto dell'inflazione. Il 28 aprile la Giornata della ristorazione. Problemi di reclutamento di personale. Il presidente Stoppani: «Modello da ripensare»

Il 2022 è stato l'anno della ripresa del consumo di pasti fuori casa: per tornare ai livelli pre Covid manca ormai poco e il 2023 si è aperto con segnali positivi che lasciano intravedere il "pareggio". Il 64% dei ristoratori dichiara di essere tornato ai livelli di fatturato del 2019 e il 57% degli operatori è fiducioso, ma non si possono sottovalutare gli effetti della crisi in corso, con l'inflazione che da un lato incide dal lato costi e dall'altro taglia il potere d'acquisto delle famiglie.

È la fotografia scattata sul settore del report annuale sulla ristorazione redatto da Fipe, presentato a Roma in un evento che ha anche lanciato la [Giornata della Ristorazione italiana per il prossimo 28 aprile](#).

«Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, **la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro**, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid», segnala la **Federazione pubblici esercizi aderente a Confcommercio**, secondo cui «il traino è arrivato anche dal ritorno del turismo internazionale e il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente)».

Tuttavia a prezzi costanti, cioè scontando l'inflazione, il terreno di recuperare sale al 12%.

Secondo il Rapporto, a dicembre 2022 erano 336mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un **saldo negativo di oltre 10.600 unità**. La cause sono da ricercare tra «gli strascichi della crisi pandemica» e «il forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese». La crisi si sente soprattutto nei bar: solo uno su due è rimasto aperto tra quelli aperti negli ultimi 5 anni.

Consigliati per te

Superbonus, Di verso via libera della Camera: tutte le novità

3 aprile 2023



Superbonus, Unicredit riapre alle cessioni dei crediti

3 aprile 2023



[Accedi e personalizza la tua esperienza](#)

Lo studio sottolinea come **la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale**, con un incremento dei prezzi del 5% molto più contenuto rispetto a quello registrato per l'intera economia. «Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini – comunicano da Fipe – dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza». Il 51% delle imprese ha aumentato i prezzi nel 2022 e il 26% dichiara che dovrà farlo nel 2023.

Continua a essere sentito il **problema relativo all'occupazione dove si continua a fatica a trovare personale qualificato**. Secondo Fipe comunque c'è stato un «deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia con oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019». Si tratta però di un aspetto ancora critico «soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid». A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

LA STAMPA

4 aprile 2023

<https://finanza.lastampa.it/News/2023/04/04/ristorazione-spesa-in-recupero-ma-ancora-sotto-livelli-pre-pandemia/NzlfMjAyMy0wNC0wNF9UTEI>

Ristorazione, spesa in recupero ma ancora sotto livelli pre-pandemia

Si guarda con cauto ottimismo al 2023 e si attende una crescita del 5-10%



Il 2023 si apre con grandi speranze per la ristorazione: la spesa delle famiglie nel 2022 ha recuperato a **82 miliardi di euro**, anche se resta del 4% al di sotto dei livelli pre-pandemia. Un trend dettato dalla ripresa del turismo internazionale, cui corrisponde anche un recupero del **valore aggiunto a 43 miliardi di euro** (+18% rispetto all'anno precedente).

E il quadro che emerge dal **Rapporto Annuale Ristorazione di FIFE-Confindustria**, presentato oggi a Roma, che dipinge lo stato di salute del settore e le sfide che lo attendono. L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la Giornata della Ristorazione italiana, promossa da FIFE-Confindustria, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia.

Il 2022 è stato l'**anno della "normalizzazione"** per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di **consumo** dei clienti: **le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno**, ad esempio, lasciando il campo alle **uscite serali per aperitivi e cene**. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è comunque migliorata.

A fine 2022 il settore contava **336mila imprese**, di queste **9.526 sono neonate** cioè hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi **20.139** quelle che hanno **abbassato le saracinesche** in corso d'anno, con un saldo negativo di oltre 10.600 unità. Fra le cause che hanno spinto le chiusure i costi delle materie prime e dell'energia (+200%), che hanno fortemente eroso i margini operativi, anche perché si rileva anche una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da **donne** e il 12,3% (8,7% intera economia) da **giovani under 35**, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila.

Sul fronte **occupazione**, si registra un **ritorno ai livelli pre-pandemia**. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato una media di **oltre 987mila lavoratori**, solo 3.700 in meno del 2019, ma vi sono margini di miglioramento sul fronte contratti e assunzioni di donne e giovani.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di FIFE-Confcommercio, infatti, **stimano una crescita** del comparto compresa **tra il 5 e il 10%**, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. **Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi** sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

<https://www.avvenire.it/economia/pagine/ristorazione-tra-difficolta-e-ricerche-di-personale>

Lo studio. Ristorazione, 235mila addetti da assumere entro agosto

Il Rapporto Fipe-Confindustria: la carenza di personale e i costi schizzati alle stelle hanno frenato la ripresa al termine di due anni di incassi a scartamento ridotto

Luci e ombre della ristorazione italiana. A dicembre 2022 erano 336mila le imprese operative. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità. È uno degli aspetti che emergono dal *Rapporto annuale della ristorazione* curato da **Fipe-Confindustria**, la Federazione italiana pubblici esercizi, presentato ieri a Roma. Un saldo negativo dietro il quale ci sono diverse concause: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%) che hanno fortemente eroso i margini operativi delle imprese. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto, ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza. «Nell'anno appena trascorso – spiega **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confindustria – abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi. Dunque, pur avendo recuperato, magari non completamente, ma piuttosto solidamente, i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La ristorazione è, e rimane, intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del *made in Italy* e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo, presentando anche la *Giornata della ristorazione* che si svolgerà il **28 aprile**, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione». Il 46,1% di bar e ristoranti ha aumentato i prezzi nel corso del 2022, il 38,6% prevede di farlo nel 2023. Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri sono oltre 50mila. Quanto all'occupazione «c'è

stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-Covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, eccetera) che vale oltre 350mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019. **«Da aprile ad agosto di quest'anno noi imprese della ristorazione dovremmo assumere circa 235mila addetti, tra stagionali e tempo determinato. Ma in quasi il 40% dei casi ci saranno dei problemi di reperimento del personale, per mancanza di candidati e di profili adeguati»**, precisa **Luciano Sbraga**, direttore dell'Ufficio studi di Fipe-Confindustria. In particolare mancano **camerieri, cuochi e banconieri. Sono oltre 140mila le figure professionali richieste nella ristorazione nel solo trimestre febbraio-aprile**. In pratica oltre la metà dei lavoratori ricercati dall'intero settore turistico, che ammontano complessivamente a 210mila. Sono i numeri elaborati da **Fipe-Confindustria**, che sottolinea in una nota come, pur in presenza di una significativa ripresa dei consumi nel corso degli ultimi due anni, i livelli di occupazione non hanno ancora eguagliato quelli pre-pandemia. La Federazione, che ha organizzato la seconda edizione del *Fipe Talent Day* per far incontrare domanda e offerta, calcola che almeno per il 30% delle figure richieste le imprese hanno difficoltà di reperimento per ridotto numero di candidati, mentre per il 13,8% il motivo principale è l'inadeguatezza dei curricula presentati. Il settore conta oggi **circa 800mila dipendenti**. Secondo le elaborazioni Fipe, la figura più ricercata è quella del **cameriere di sala** per il quale le imprese stanno cercando circa 55mila persone. Seguono poi **cuochi e aiuto cuochi** (circa 30.000), **banconieri di bar** (15.610), **banconieri di gelateria** (10.040). Si tratta di figure per cui in almeno sette casi su dieci sono richieste esperienze pregresse nel settore e dunque una buona competenza. «Quella del *Talent Day* è un'iniziativa che si è resa sempre più necessaria - afferma **Aldo Cursano**, vice presidente vicario della Fipe e presidente di Confindustria Toscana -. È fondamentale sviluppare una strategia condivisa con istituzioni, parti sociali e imprese per avvicinare soprattutto le nuove generazioni, superando definitivamente una logica di mero assistenzialismo che ha reso sempre più complicato l'incontro tra

domanda e offerta. Avrei bisogno di assumere altre nove persone, almeno tre a tempo indeterminato. È tutto l'inverno che cerco personale qualificato, senza successo». Cursano è titolare di due attività a Firenze: un caffè storico nel centro con otto dipendenti, tutti italiani, e un ristorante con altri nove, il 60% stranieri, tra i quali giapponesi, brasiliani e cingalesi. Per mancanza di personale non riesce a tenere le attività aperte sette giorni su sette ed è stato costretto a chiudere alle 18 perché non riesce a coprire il turno serale. «Ho rinunciato all'aperitivo di sera - aggiunge - perché quando hai attività di un certo tipo non è che tu puoi prendere la prima persona che passa per la strada e fargli fare lo chef, il pasticciere, il barman o metterlo in sala. Al ristorante lavoro dal lunedì al sabato a pranzo e soltanto per due cene il venerdì e il sabato. Non si riesce a organizzare un adeguato servizio di accoglienza, preparazione e somministrazione e molti di noi stanno rinunciando. Abbiamo preferito limitare gli orari perché non si possono stressare troppo i collaboratori». Il vicepresidente della Fipe Confcommercio e presidente della Fipe Toscana non ha dubbi: «Il decreto flussi è insufficiente e soprattutto poco aderente alle necessità dei vari settori economici. È assurdo sia nella modalità che nella misura. Nella ristorazione, soprattutto nelle città d'arte e nelle città balneari, abbiamo bisogno di 200mila stagionali perché la stagionalità come in agricoltura è l'aria che respiriamo».

La difficoltà a trovare personale

La difficoltà a trovare personale qualificato è confermata anche dalle Agenzie per il lavoro. **Il 26,3% delle ricerche di cuochi e camerieri resta inavaso**, a fronte di una crescita costante della richiesta di personale nel settore alberghiero e della ristorazione. Sono i dati raccolti da **Lavoropiù**, che ha vagliato oltre 1.800 ricerche di personale in tutta Italia nell'ultimo anno. A oggi, le posizioni aperte complessivamente sono 39 per i cuochi e 88 per i camerieri di sala e barman, con la maggior parte delle richieste concentrate in Emilia-Romagna e Lombardia. Secondo Lavoropiù, le posizioni più ricercate in ambito alberghiero sono: **chef de rang, camerieri di sala, barman e baristi, camerieri ai piani, governanti**. Mentre in ambito ristorativo: **camerieri di sala, chef, barista, barman, cuochi nella ristorazione collettiva**. C'è inoltre carenza di **addetti alle prenotazioni**, con conoscenza di più lingue straniere e **portieri notturni**. La retribuzione media lorda annua per queste figure varia da 16.400 a 72mila euro per i cuochi (i valori estremi riguardano aiuto cuochi da un lato ed executive chef dall'altro); da 10mila a 28.500 euro per i camerieri e da 10mila a 23.100 euro per le altre posizioni, come i barman.

istanze dei suoi associati. Nelle trattative, ancora nelle fasi iniziali, Anbc punterà all'istituzione di un addendum specifico che riconosca le specificità del comparto. Nel corso dell'iniziativa, grande attenzione è stata posta anche al tema della formazione, cruciale per il banqueting e catering così come per l'intero segmento della ristorazione. Soprattutto, è stato acceso un faro sull'importanza di programmi formativi con lo scopo di garantire una maggiore professionalizzazione degli addetti: un aspetto fondamentale per la valorizzazione e il rispetto delle persone occupate nel settore, accanto all'utilizzo di contratti di lavoro conformi e nel rispetto della legalità, come sempre promosso da Anbc. «Il nostro settore si trova in un momento cruciale per la sua legittimazione, che passerà anche dal rinnovo del contratto collettivo nazionale del lavoro - dichiara **Paolo Capurro**, presidente dell'Anbc -. Il 2022 è stato indubbiamente l'anno della ripresa dopo la grande crisi affrontata nel 2020 e 2021 a causa del Covid. Adesso stiamo pian piano tornando ai numeri pre-pandemia e per il 2023 stimiamo una crescita del +8%, che arriva al 9,5% per quanto riguarda la specifica categoria dei *destination wedding*».

Un settore che si stima in crescita

Dalla pasta ai tortellini, dalla pizza alla parmigiana, dal tiramisù al babà. Sua eccellenza la cucina italiana è la candidata ufficiale del governo italiano come patrimonio dell'umanità **Unesco** su proposta dei ministri dell'Agricoltura e Sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida** e della Cultura **Gennaro Sangiuliano**. E la Commissione nazionale ha approvato all'unanimità. E davanti a una ricchezza e una varietà enogastronomica come quella italiana, un vero monumento che ci invidia buona parte del mondo, stupisce davvero - come sottolinea il ministro Francesco Lollobrigida - che sia accaduto solo nel 2023. Il dossier verrà ora trasmesso dal ministero degli Esteri all'Unesco e inizierà l'iter di valutazione che dovrebbe concludersi, al più tardi, a dicembre 2025. La cucina italiana viene definita, nel dossier di candidatura ufficiale alla lista Unesco dei patrimoni culturali immateriali, come un insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui tanti saperi locali che, senza gerarchie, la identificano e la connotano. Questo mosaico di tradizioni riflette la diversità bioculturale del Paese e si basa sul comune denominatore di concepire il momento della preparazione e del consumo del pasto come occasione di condivisione e di confronto. «La candidatura della cucina italiana - sottolinea Stoppani - come patrimonio dell'Umanità tutelato dall'Unesco è un segnale fortissimo dal punto di vista simbolico, riconoscendo il valore

«Chiediamo al governo - sostiene il presidente di Anir Confindustria **Lorenzo Mattioli** - interventi urgenti e strutturali per poter far fronte a questa crisi di un settore che impiega circa **120mila persone, per l'80% donne**. Diverse le interlocuzioni, ma attendiamo risposte concrete e per questo, nelle mense delle aziende aderenti, abbiamo servito un servizio minimo che abbiamo chiamato pasto ridotto, oltre a essere stati costretti a scendere straordinariamente in piazza. Stiamo lavorando in condizioni impossibili, penalizzando i bilanci delle nostre aziende, compromettendo tanti posti di lavoro di donne e famiglie che tutti i giorni servono la comunità con impegno e dedizione attraverso migliaia e migliaia di pasti, il principio è semplice: aumentano i costi a carico delle aziende che sono obbligate dall'amministrazione pubblica a non interrompere e a non variare il servizio. La stessa Pa, però, non riconosce l'aumento dei costi sostenuti, poiché non ha una legge che glielo impone. Questa è una concatenazione di fattori sfavorevoli che sta soffocando definitivamente le aziende». «Il piatto piange. Rischiamo il punto di non ritorno per un settore che eroga quasi 1,5 miliardi di pasti all'anno. A rischio oltre **60mila occupati** e 700 milioni di pasti. Quella che può esplodere è una bomba sociale ed economica per le conseguenze sui lavoratori e sull'utenza molto spesso fragile: degenti in ospedale, in Rsa e mense scolastiche», avvertono **Concooperative Lavoro e Servizi** e **Agci Servizi** sulla «complicatissima congiuntura» per le imprese di settore.

Banqueting e catering alle prese con rinnovo e formazione

Lavoro, sostenibilità, formazione e legalità. Sono queste le direttrici emerse durante l'assemblea annuale dell'**Anbc-Associazione nazionale banqueting e catering**, la realtà associata a Fipe-Confindustria che rappresenta gli interessi sociali, morali ed economici delle imprese che si occupano dell'organizzazione di ricevimenti e banchetti. L'assemblea, dal titolo *Identità sostenibile-Modelli di sviluppo per un'impresa responsabile*, ha rappresentato un'occasione di confronto tra esponenti del settore e rappresentanti istituzionali sulle grandi sfide che interessano **un comparto che occupa quasi 14mila persone a tempo indeterminato, cifra che arriva a oltre 100mila addetti durante i picchi e l'alta stagione**. Tra le sfide più importanti emerse in occasione dell'assemblea c'è quella del rinnovo del contratto di lavoro, un vero e proprio banco di prova per il consolidamento dell'identità non solo del settore, ma anche - e soprattutto - dell'Associazione al fine di rappresentare legittimamente le

L'inquadramento è di solito con contratto a tempo determinato, con pochissime eccezioni di tirocini e contratti a chiamata e contratti a tempo indeterminato. Per quanto riguarda le competenze richieste, oltre a quelle tecniche come per esempio la conoscenza dei diversi tipi di servizio e dell'abbinamento piatto-vino per i camerieri o le conoscenze di tecniche di cottura, taglio e trattamento carni per gli chef sono importanti le skill trasversali, come la motivazione, la flessibilità oraria, la mobilità territoriale e la capacità di empatizzare con il pubblico. «Le ragioni principali della carenza di questo tipo di professionalità sono la proposta economica, che in molte aziende del comparto non è adeguata al costo della vita e alla flessibilità richiesta e la riduzione del bacino di lavoratori post-pandemia - precisa **Samanta Rossi**, national matching manager di Lavoropiù -. Una situazione che per la prima volta sta spingendo le aziende del settore a rivolgersi in modo massiccio alle Agenzie per il lavoro. Ma nonostante un database di quasi 30mila profili e una divisione appositamente dedicata, Horecapiù, anche noi faticiamo a stare dietro alle richieste. E con l'arrivo della stagione estiva la situazione peggiorerà con ancora più personale mancante. Per questo motivo stiamo percorrendo strade alternative, come l'orientamento nelle scuole alberghiere o la creazione di percorsi formativi professionalizzanti per chi proviene da altri settori». Intanto **The Good Burger**, catena di hamburger spagnola con il maggior numero di store in Spagna che festeggia il suo decimo anniversario (2013-2023) come leader nel Paese, apre il suo primo flagship store nei pressi della **Stazione di Roma Termini, in via Gioberti 19**. Con l'apertura del nuovo locale, che dispone di oltre 175 metri quadrati di superficie distribuiti su due piani, l'importante marchio del Gruppo Restalia, ha annunciato l'assunzione di **13 nuovi collaboratori diretti** che saranno inseriti proprio all'interno dello store. Per inviare il cv: chiara.bianco@gruporestalia.com.

La ristorazione collettiva in piazza per protesta

Un altro aspetto della ristorazione riguarda le mense pubbliche (nelle scuole o negli ospedali) e quelle aziendali. Nei giorni scorsi si è tenuta a Roma la mobilitazione nazionale del settore della ristorazione collettiva, indetta da **Anir Confindustria** e dalle aziende del comparto, contro la mancanza di misure del governo per fronteggiare il caro prezzi che sta penalizzando fortemente l'intero mondo delle mense pubbliche. Centinaia di persone in piazza per chiedere un "pasto giusto contro il pasto ridotto".

Tommaso Nastasi, Value Creation Services Leader di Deloitte -. Per salvaguardare la sostenibilità del business nel lungo periodo, le aziende del settore devono considerare tre imperativi: investire sulle competenze e l'integrazione di front e back end, potenziare l'engagement sia verso i clienti sia verso il proprio personale, e innovare l'esperienza per il cliente, facendo leva su soluzioni digitali di prossima generazione». Nel generale clima di ripresa si evidenzia anche la *performance* della cucina italiana nel mondo. Nel 2021 ha sostenuto infatti una crescita a doppia cifra, pari al +25% rispetto all'anno precedente, che ha risollevato il valore fino a raggiungere i 205 miliardi di euro. Dopo una contrazione del -30% registrata nel primo anno di pandemia, lo slancio positivo dello scorso anno ha riavvicinato – seppure non ancora completamente colmato – il valore della cucina italiana nel mondo alle *performance* pre-Covid, quando si attestava a 236 miliardi di euro. Le aree di maggiore penetrazione si confermano Usa e Brasile con un'incidenza rispettivamente del 33% e del 28% (dopo il mercato italiano, 94% della penetrazione). Cina e Usa continuano a guidare per valore il mercato, pesando congiuntamente per il 60%. «Tra i ristoranti con servizio di qualità a livello internazionale la penetrazione della cucina italiana sfiora il 20% - conclude Nastasi -. Il posizionamento della ristorazione italiana nel mondo, tuttavia, è in prevalenza di "value for money", con una maggiore concentrazione di ristorazione "premium price" nei Paesi dell'Asia. In Italia, invece, un terzo del mercato si posiziona nel segmento "low cost"».

Assunzioni anche in altri comparti

CashMe - che punta a offrire nuovi servizi per le banche - è alla ricerca sia di profili consulenziali che It e prevede l'assunzione di **dieci nuove unità** entro la fine del 2023. In particolare:

Consulente commerciale per lo sviluppo commerciale sul territorio

delle pmi: figure commerciali con esperienza, responsabili dello sviluppo commerciale sul territorio. Il candidato ideale sarà responsabile di costruire e gestire relazioni di lungo termine con le pmi, oltre a identificare e cogliere le opportunità di business. La posizione è full-remote, tranne un giorno a settimana in sede. I requisiti includono una laurea in materie economiche/finanziarie e una forte predisposizione al lavoro di squadra.

Professionista It per lo sviluppo della piattaforma digitale:

professionisti It che abbiano una forte passione per lo sviluppo di tecnologie innovative. Il candidato ideale sarà responsabile della

qualità insuperabile nella trasformazione del prodotto agro-alimentare italiano sia per il tessuto di competenze, professionalità e imprese che tale patrimonio incorpora materialmente. La nostra è una tradizione secolare che ha ricadute economiche e implicazioni culturali amplissime, identitarie e rappresentative delle diversità territoriali, delle stratificazioni storiche e delle caratterizzazioni sociali. Ci sentiamo non solo orgogliosi di questa candidatura, ma anche fortemente allineati agli obiettivi che si propone. Dalla realizzazione della *Carta dei valori della ristorazione*, alla *Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana*, programmata per il prossimo **28 aprile** e insignita dalla medaglia del presidente della Repubblica, cerchiamo infatti di rilanciare, promuovere e consolidare la cucina italiana, che raccoglie i nostri migliori valori nazionali e li traduce ogni giorno in vita quotidiana, facendone un *asset strategico* per il futuro del Paese». In occasione della *Giornata della ristorazione* è possibile devolvere un contributo alla **Caritas italiana**. Mentre **Intesa Sanpaolo** effettuerà una raccolta fondi attraverso una piattaforma e tramite gli sportelli bancomat. Anche se la flessione indotta dalla pandemia di Covid-19 negli ultimi due anni ha portato il mercato della ristorazione in Europa a contrarsi del - 12,3%, un impatto più sensibile se confrontato all'esperienza di altri Continenti. **Tuttavia, ci si attende che la ripresa europea sarà tra le più dinamiche: con un ritmo di crescita pari al +6,8%, si prevede infatti che l'area Europa tornerà ai livelli pre-pandemia già nel 2023.** È questo il quadro che emerge dal nuovo studio del *Foodservice Market Monitor*, dove **Deloitte** analizza il settore della ristorazione a livello globale, offrendo una panoramica sul dimensionamento, il livello di market share e posizionamento del mercato, con focus sulle prospettive di crescita. Il rimbalzo del settore sarà sospinto da formati più agili di servizi come testimoniano le percentuali di Café e Bar +8,1% e dello Street Food +5,6%, unitamente a formati consolidati come il Full Service Restaurant (ristorante con servizio al tavolo, di qualità) che cresce del 5,7%. Considerando le prospettive di ripresa per singolo settore, il ritorno ai livelli pre-pandemia per il Quick Service Restaurant (Fast food, Delivery) potrebbe avvenire già nel 2022, mentre bisognerà andare al prossimo anno per i Full Service Restaurant e Street Food, e al 2024 per la tipologia di Café e Bar. «La pandemia prima e il conflitto dopo hanno modificato profondamente alcune dinamiche nel settore Foodservice. Oltre a considerare le urgenze dettate dalla situazione contingente, le realtà della ristorazione non possono però dimenticare le grandi trasformazioni in atto, come quella tecnologica - commenta

progettazione, sviluppo e implementazione di nuove funzionalità per la piattaforma digitale nonché della manutenzione di quelle esistenti. La posizione è full-remote, tranne un giorno a settimana in sede. Il candidato deve avere esperienza nella gestione di progetti It e una solida formazione in informatica o ingegneria informatica.

Operatore di back office e customer care: operatori di back office e customer care per l'ufficio di Mantova. Il candidato ideale sarà responsabile di supportare i clienti attraverso canali di comunicazione digitali (telefono, chat, email) e di gestire le attività amministrative dell'ufficio. I requisiti includono una laurea in materie economiche/finanziarie, una forte predisposizione al lavoro di squadra. La posizione richiede di lavorare presso la sede di lavoro di Mantova, in cui si offre un ambiente di lavoro stimolante e dinamico. Per tutte le figure è previsto un processo di selezione in due fasi: una primo colloquio in videoconferenza con un esperto Hr, il cui scopo è quello di conoscere meglio il candidato e valutare se si possiedono i requisiti necessari per la posizione ricercata. Successivamente, i candidati selezionati saranno invitati a partecipare a un secondo colloquio in presenza con uno dei dirigenti, durante il quale verranno approfonditi gli aspetti tecnici e professionali della posizione. Qualora il candidato risulti idoneo, verrà formulata una proposta di assunzione. Le tempistiche sono molto veloci, anche meno di 30 giorni dal primo colloquio. In base alla tipologia di profilo richiesto, si prevedono differenti tipologie di contratto. Per le figure senior, si prevede in genere l'assunzione a tempo indeterminato con una serie di benefit e di incentivi legati alle *performance*. Per quanto riguarda invece figure junior, viene messo a disposizione un percorso di formazione aziendale con eventuali tirocini e stage. L'obiettivo è quello di offrire ai giovani laureati l'opportunità di entrare in contatto con un ambiente di lavoro stimolante, dove poter acquisire le competenze tecniche e le *soft skill* necessarie per crescere professionalmente. La politica aziendale prevede una particolare attenzione alle persone e al loro sviluppo professionale, con l'obiettivo di creare un ambiente di lavoro sano, motivante e gratificante per tutti i dipendenti. A livello di Gruppo è stata lanciata recentemente la **FinAcademy**, che consente a tutti i collaboratori di beneficiare di contenuti formativi multidisciplinari trasversali di alto valore aggiunto. Accanto a ciò, ai nuovi dipendenti sono offerti corsi specialistici legati ai temi dell'analisi di bilancio, creditizia e finanziaria. Previsti anche lavoro agile, convenzioni con strutture ricettive, ristoranti, shopping e asilo nido. Gli interessati possono inviare il cv all'email: hr@cashme.it. **Mavolo**, azienda veneta specializzata nella distribuzione

di bevande, liquor e spirit con oltre 60 anni d'esperienza nel settore, punta a inserire altre **dieci persone** nel 2023 per integrare tutti i dipartimenti: dal commerciale all'amministrativo. Tra i requisiti richiesti: fantasia, immaginazione e creatività, con una spiccata tendenza per il *problem solving* e la comunicazione. Cerca persone che siano affidabili, professionali e con le giuste competenze sia *hard*, sia *soft* per il ruolo a cui decidono di dedicare il loro tempo. I contratti previsti sono a tempo indeterminato. Inoltre sta ricercando anche **agenti di commercio e brand ambassador del portfolio** (per Mavolo si chiamano **drink setter**, *agenti segreti del vivere bello*) e per queste figure di professionisti sono previsti contratti a partita Iva. Le selezioni sono processate tutte internamente, direttamente dal dipartimento di riferimento insieme alle risorse umane. La proprietà partecipa alle fase finale per conoscere le persone e accompagnarle in prima persona nell'inserimento in azienda. Gli interessati possono inviare il cv all'email: info@mavolo.it. Il 2022 si è chiuso all'insegna del successo per **3A**, azienda della distribuzione di brand internazionali sportswear e fashion, presente sul territorio dal 1983. Lo scorso anno 3A ha registrato un importante aumento del fatturato, con performance che hanno portato a una crescita dei ricavi del 27% rispetto al 2021. Il fatturato 3A, nel 2022, si attesta a 94 milioni di euro. L'utile netto dell'azienda è di 4,8 milioni di euro. Sono previste assunzioni: 3A intende aumentare l'organico del 10% dei prossimi mesi. È possibile caricare qui il proprio cv: <https://3asport.it/lavora-con-noi/>.

IL TEMPO

4 aprile 2023

<https://www.iltempo.it/adnkronos/2023/04/04/news/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita--35417470/>

Fipe: "'Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"

Roma, 4 apr. (Labilita) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe - federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confindustria che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

4 aprile 2023

<https://www.ilgiornaleditalia.it/news/lavoro/472748/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita.html>

Fipe: "Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"

Roma, 4 apr. (Labitalia) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

4 aprile 2023

<https://www.ilgiornaleditalia.it/video/mondo-imprese/472518/sbraga-fipe-confcommercio-ristorazione-buona-ripartenza-verso-il-riconoscimento-della-cucina-italiana-come-patrimonio-unesco.html>

Sbraga, FIPE-Confcommercio: "Ristorazione, buona ripartenza. Verso il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio Unesco"

Luciano Sbraga, Direttore Ufficio Studi FIPE-Confcommercio: "La ristorazione è in forza e crede nel futuro, per questo lanciamo la giornata della ristorazione il 28 aprile 2023. Sarà una giornata importante per i valori che la ristorazione rappresenta nel mondo dell'economia, società e cultura".
L'intervista a Il Giornale d'Italia

"È una giornata in cui certifichiamo una buona ripartenza del mondo della ristorazione, con i consumi che sono tornati quasi ai livelli pre-pandemia. Anche l'occupazione ha ripreso a marciare. Ci sono ancora delle ombre legate ai problemi di costi che sono aumentati, all'inflazione che galoppa e ai problemi di accesso al credito con aumento dei tassi di interesse, ma stiamo ripartendo e superando due fasi durissime: quella della pandemia e quella della crisi energetica. **La ristorazione è in forza e crede nel futuro**, per questo lanciamo la giornata della ristorazione il 28 aprile 2023. Sarà una giornata importante per i valori che la ristorazione rappresenta nel mondo dell'economia, società e cultura.

Parliamo dell'iniziativa in corso da parte del Ministro dell'agricoltura e del Ministro per la cultura per il **riconoscimento della cucina italiana come patrimonio Unesco**. La Fipe in questo è molto impegnata e la giornata che lanceremo il 28 va in questa direzione.

Sulla farina di grilli, i aspettiamo sorprese come questa, la cucina italiana è un asset fondamentale per la cultura e l'economia del Paese, pensiamo di avere altro da mangiare e lavoreremo per rendere la cucina italiana sempre più di qualità".

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

4 aprile 2023

<https://www.ilgiornaleditalia.it/video/mondo-imprese/472520/mazzucchelli-sanpellegrino-ristorazione-il-nostro-successo-in-italia-e-nel-mondo-legato-al-supporto-di-questo-settore.html>

Mazzucchelli, Sanpellegrino: "Ristorazione, il nostro successo in Italia e nel mondo legato al supporto di questo settore"

Marco Mazzucchelli, Direttore Vendite, Gruppo Sanpellegrino: "Per Sanpellegrino la ristorazione è fondamentale, quindi il supporto che possiamo dare è importante. Fa parte delle nostre strategie." L'intervista a Il Giornale d'Italia

"È un piacere per Sanpellegrino essere sostenitori di questa giornata della ristorazione insieme a Fipe e Confcommercio, essendo un'azienda da sempre legata a doppio mandato con la ristorazione. Il successo di pane e Sanpellegrino in Italia e nel mondo è legato al supporto del settore ristorativo. Per noi è un onore essere qui quindi a supportare questa iniziativa.

Per Sanpellegrino la ristorazione è fondamentale, quindi il supporto che possiamo dare è importante. Fa parte delle nostre strategie, della "fuori casa" e dell'importanza che Sanpellegrino ha in Italia e nel mondo.

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

4 aprile 2023

<https://www.ilgiornaleditalia.it/video/mondo-imprese/472527/stoppani-fipe-confcommercio-dopo-covid-dati-2022-confortanti-farina-di-grilli-e-carne-sintetica-il-futuro.html>

Stoppani, FIPE Confcommercio: "Dopo Covid, dati 2022 confortanti. Farina di grilli e carne sintetica? Il futuro"

Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE Confcommercio: "Sul 22 i dati sono confortanti, il settore sta ripartendo recuperando i dati pre-covid. Circa la questione della farina di grilli o della carne sintetica, non è fantasia assolutamente." L'intervista a Il Giornale d'Italia

Sul 22 i dati sono confortanti, il settore sta ripartendo recuperando i **dati pre-covid**. In termini di fatturato e di valore aggiunto siamo ancora sotto ma il percorso è avviato all'interno di nuove difficoltà. Prima avevamo una crisi da domanda, oggi da costi, con le difficoltà a gestire uno dei grandi problemi di questo settore che è la marginalità della produttività.

La giornata della ristorazione che verrà fatta in tutta Italia, con la partecipazione dei ristoranti italiani all'estero, ha la finalità di promuovere un settore dandogli dignità istituzionale e politica.

Per il futuro, puntiamo all'**aumento dei ricavi**. Da una parte archiviamo l'epoca covid e i danni sui fatturati, sui valori aggiunti e sull'occupazione. D'altra parte si propongono nuovi scenari dati da nuove tendenze a muoversi da parte delle persone, con prospettive che toccano nuovi modelli di business, nuovi modelli di digitalizzazione e tutti gli aspetti gestionali dell'impresa.

Circa la questione della **farina di grilli o della carne sintetica**, non è fantasia assolutamente, e un modo diverso di approcciare con responsabilità nei confronti delle controindicazioni che ci sono evidentemente, ma questo è il futuro sicuramente."

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

4 aprile 2023

<https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/472545/fipe-confcommercio-consumi-quasi-a-livelli-pre-covid-4-e-valore-aggiunto-in-risalita-a-43-5-mld-+18.html>

FIPE-Confcommercio, consumi quasi a livelli pre-covid (-4%) e valore aggiunto in risalita a € 43,5 mld (+18%)

Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio: “Il Rapporto di quest’anno racconta di un “rovesciamento” di fronte, poiché nell’anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l’altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi”

Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi: l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. **Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente).**

Sono questi alcuni dei dati più significativi che emergono dal **Rapporto Annuale Ristorazione curato da FIPE-Confcommercio** che è stato presentato oggi a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro. L'evento è stato anche l'occasione per lanciare la **Giornata della Ristorazione italiana**, promossa da FIPE-Confcommercio, che si svolgerà il prossimo 28 aprile in tutta Italia con decine di iniziative e con un evento speciale presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy alla presenza del Ministro Adolfo Urso. Il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana che coinvolgerà i ristoranti in Italia e quelli italiani all'estero per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione.

Nel Rapporto si legge che a dicembre 2022 erano 336 mila le imprese operative nel mercato della ristorazione. Di queste, 9.526 hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, mentre sono quasi 20.139 quelle che hanno abbassato le saracinesche con un saldo negativo di oltre 10.600 unità dietro il quale ci sono diverse concause: dagli **strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia (+200%)** che hanno fortemente **eroso i margini operativi delle imprese**. Lo studio, tuttavia, sottolinea come la spinta inflattiva del settore sia stata più contenuta di quanto avvenuto a livello generale, con un incremento dei prezzi del 5% rispetto all'8,1% registrato per l'intera economia nel corso del 2022. Un dato che rivela una certa difficoltà delle imprese nel gestire la fase di aggiustamento dei listini, dovuta a valutazioni di contesto ma anche a scelte conservative, fatte spesso per paura di perdere clientela che per giusta consapevolezza.

Il 28,2% delle imprese (22,2% intera economia) è gestito da donne e il 12,3% (8,7% intera economia) da giovani under 35, mentre gli imprenditori stranieri che oggi gestiscono un ristorante o un bar sono oltre 50mila.

Quanto **all'occupazione**, secondo il Centro Studi FIPE c'è stato un deciso balzo in avanti che l'ha riportata vicino ai livelli pre-pandemia. Nello specifico, le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato nel 2022 una media di oltre 987mila lavoratori, solo 3.700 in meno del 2019. Si tratta però di un aspetto su cui ancora c'è molto da fare, soprattutto rispetto al numero di contratti a tempo indeterminato e a quelli che riguardano donne e giovani impiegati nel settore, che invece restano abbondantemente sotto i livelli pre-covid. A questi va aggiunta la fetta di occupazione indipendente (titolari, soci, ecc.) che vale oltre 350 mila persone e che, invece, appare più lenta a tornare ai livelli del 2019.

Il 2022 è stato l'anno della "**normalizzazione**" per il settore della ristorazione, una fase in cui alcuni trend accelerati dalla pandemia si sono consolidati e hanno influito sulle modalità di consumo dei clienti. Le colazioni e i pranzi fuori casa sono in affanno, ad esempio, lasciando il campo alle uscite serali per aperitivi e cene. Per un ristorante su tre e per il 38% dei bar la performance economica è migliorata, frutto della capacità di adattamento alle nuove abitudini dei consumatori, mentre sono modeste, rispettivamente 11% e 6,2%, le percentuali di quelli che hanno registrato un risultato peggiore rispetto all'anno precedente.

Lo scenario per il 2023 rimane cautamente positivo. Gli analisti di FIPE-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

“Il Rapporto di quest’anno racconta di un **“rovesciamento”** di fronte, poiché nell’anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l’altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi”, ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio**. “Dunque, pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l’impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La Ristorazione è - e rimane - intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all’economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione”.



4 aprile 2023

https://www.milanofinanza.it/news/i-ricavi-della-ristorazione-tornano-ai-livelli-pre-covid-2597899?refresh_cens

I ricavi della ristorazione tornano ai livelli pre-Covid

di Silvia Valente

Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi italiani: l'emergenza di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. È questa la fotografia

4 aprile 2023

<https://www.affaritaliani.it/lavoro/notiziario/fipe--giornata-della-ristorazione--per-rinnovato-sentimento-di-comunita-315666.html>

Fipe: "'Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"



Roma, 4 apr. (Labitalia) -

Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e

presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi.

4 aprile 2023

https://www.affaritaliani.it/lavoro/notiziario/fipe--giornata-della-ristorazione--per-rinnovato-sentimento-di-comunita-315666.html?refresh_cens

Fipe: "Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"



Roma, 4 apr. (Labitalia) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e

presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o

innovativa. La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa. In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

Linkiesta

4 aprile 2023

<https://www.linkiesta.it/2023/04/rapporto-ristorazione-2023-fipe/>

Cucine da incubo | Anche i ristoratori puntano sulla settimana corta per attrarre cuochi e camerieri

Secondo il rapporto "Ristorazione 2023", da qui ad agosto servirebbero nel settore almeno 235mila persone, ma in quasi la metà dei casi non si troveranno. «Non si può cucinare e basta nella vita, anche se si ha molta passione. Finché non metteremo mano agli orari, nulla cambierà», dice lo chef stellato Davide Oldani

O si cambia organizzazione del lavoro, o qui tra poco si chiude tutti per mancanza di dipendenti. È il succo del messaggio che viene fuori dal rapporto "Ristorazione 2023" di Fipe Confcommercio, la sigla che rappresenta bar e ristoranti in Italia. Da qui ad agosto, vorrebbero assumere almeno 235mila persone, ma in quasi la metà dei casi non le troveranno. «I nostri imprenditori devono capire che se non combinano orari e turni con le aspettative di vita dei lavoratori, tra poco andranno tutti a lavorare nelle aziende dove si fa la settimana corta», dice Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe.

Per gli annunci di camerieri e cuochi mancano soprattutto i candidati. Nel caso di pasticceri e gelatai, il problema è anche che chi si candida spesso non ha le competenze adeguate.

Nel 2022 il settore ha impiegato poco più di un milione di lavoratori, nel 2019 erano oltre un milione e centonovantamila unità. «Abbiamo recuperato buona parte dell'occupazione persa nel 2020 e 2021, ma non siamo ancora tornati ai livelli pre Covid», spiega Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio Studi di Fipe. Mancano all'appello circa trentamila contratti a tempo indeterminato. E i grandi assenti nel settore sono soprattutto donne e giovani, nonostante l'alta domanda di lavoro.

«Non vedo perché quando ci si mette a lavorare nella ristorazione si debba rinunciare a una vita propria come se fosse una missione», commenta lo chef stellato Davide Oldani. «Non si può cucinare e basta nella vita, anche se si ha molta passione. Finché non metteremo mano agli orari, nulla cambierà».

Dal 2014 a oggi negli istituti alberghieri le iscrizioni sono crollate del quarantasei per cento. Il calo registrato solo negli anni del Covid è pari al venti per cento. Con le chiusure dovute alla pandemia, poi, in tanti hanno preferito traslocare in settori più sicuri. E, rientrati in attività, molti hanno dato priorità alla conciliazione tra vita e lavoro. La Fipe ha realizzato una guida per gli associati per applicare le giuste paghe del contratto collettivo nazionale. Per reclutare nuovo personale è partita la seconda edizione dei Talent Day nelle zone a più alto tasso turistico. E il 28 aprile sarà celebrata pure la Giornata della ristorazione italiana.

Le soluzioni possibili per lo chef Oldani sono due. «O si riducono i servizi, chiudendo per più giorni. O si assumono più persone, pensando a una detassazione del lavoro per la ristorazione. Persone da impiegare con orari corretti che così tornano ad appassionarsi a questo mondo». Insomma, se fai doppio turno – pranzo e cena – devi avere la doppia brigata. «Dobbiamo sederci e capire cosa fare. Altrimenti è a rischio il modello della nostra ristorazione», dice lo chef.

Nel 2022 il quarantasei per cento dei titolari di bar e ristoranti che cercavano personale hanno fatto fatica a trovarlo, nel settanta per cento dei casi per assenza di candidati. «Prima della pandemia, queste percentuali erano la metà», dice Sbraga. «I camerieri sono le figure più ricercate. Il settore deve recuperare attrattività: i modelli di organizzazione del lavoro come li abbiamo conosciuti finora non sono più sostenibili».

Sette ristoranti su dieci oggi lavorano sei giorni a settimana con un solo giorno di riposo, ma stanno crescendo i ristoranti che chiudono anche più di un giorno: il 6,3 per cento lavora cinque giorni, il 2,8 per cento solo due-tre giorni a settimana. Anche dal punto di vista dei turni, aumentano i ristoranti aperti solo a pranzo (6%) o solo a cena (ventuno per cento).

All'opposto, però, poco più di un ristorante su cinque (22,8 per cento) continua a essere aperto sette giorni su sette. Il doppio turno è diffuso invece nel settantatré per cento dei casi. Senza dimenticare che nei ristoranti il sessantadue per cento dei ricavi si incassa tra venerdì e sabato e il sessanta per cento a cena.

Questo compressione del lavoro complica l'organizzazione, con una ampia diffusione di contrattini al ribasso o in nero. Se il contratto di Fipe prevede costi per l'azienda da venti euro l'ora, ci sono almeno altri 30-40 contratti pirata senza tutele, paghe e orari adeguati, scatti e permessi. In questa area grigia, con stipendi concorrenziali persino con le somme degli assegni del reddito di cittadinanza, si gioca al dumping contrattuale. Con frequenti aperture e fallimenti nel giro di pochi mesi. A fine 2022, le imprese attive nel mercato della ristorazione erano trecentotrentaseimila: oltre novemilaseicento hanno avviato l'attività nel corso dell'anno, ma oltre ventimila hanno chiuso i battenti. Un saldo negativo che pone anche il dubbio: non saranno forse troppi i bar e i ristoranti per essere realmente adeguati a un lavoro di qualità?

In effetti, se si guarda alla «densità imprenditoriale», l'Italia è ai primi posti in Europa, con 4,5 imprese della ristorazione ogni mille abitanti. «Spesso si pensa che basta fare un buon caffè o una buona pizza e tutto funziona», dice Sbraga, «ma non è così. Serve attenzione alla gestione economica, al marketing e alla comunicazione».

Nel 59,5 per cento dei casi si tratta di imprese a vocazione familiare con uno-cinque dipendenti, non di più. L'imprenditore in oltre il 90% dei casi è anche un lavoratore nel proprio ristorante o bar. E anche l'intensità dell'impegno non è banale. Un imprenditore su due lavora all'interno del proprio ristorante per oltre nove ore al giorno e uno su tre oltre dieci ore.

I bar, in particolare, sono osservati speciali. In media sono aperti quattordici ore al giorno, sei giorni su sette. Ma a fare bene i conti, con caffè e cappuccini che oscillano tra un euro e 1,50 euro, è già difficile raggiungere il punto di equilibrio tra costi e ricavi. Figuriamoci assicurare il giusto stipendio ai dipendenti, restando aperti sei giorni su sette. In dieci anni, sono ventimila quelli che hanno chiuso.

4 aprile 2023

https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/2023/04/04/bar-e-ristoranti-e-tornata-la-domanda-ma-ora-e-allarme-costi_86c52700-e996-44b4-bae7-bc16710fc1a2.html

Bar e ristoranti, è tornata la domanda ma ora è allarme costi

Rapporto Fipe, prosegue recupero, ora quasi a livello pre-covid

(ANSA) - ROMA, 04 APR - Il "rapporto ristorazione 2023" della Fipe-Confcommercio "racconta di un rovesciamento di fronte" per il settore dei pubblici esercizi: "Dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi", come evidenzia il presidente Lino Enrico Stoppani.

"Con la fine del 2021 - evidenzia il rapporto - sembrava che il settore fosse uscito dalla fase più acuta della crisi indotta dalle misure di contrasto della pandemia e definitamente avviato verso il pieno recupero delle posizioni perse in termini di consumi, occupazione, margini.

E invece la strada della resilienza è stata lastricata di nuove insidie"; "I pubblici esercizi hanno dovuto fare i conti con l'impennata dei prezzi dei prodotti alimentari ed in alcuni casi con la difficoltà di approvvigionamento per alcuni prodotti e soprattutto con i prezzi fuori controllo della bolletta energetica".

Secondo le stime della Fipe nel settore la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro, +18%. Per il 2023 è attesa una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%.

Presentando il rapporto è stata presentata anche "la giornata della ristorazione", il 28 aprile: "Primo vero appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana" che coinvolgerà 85 associazioni territoriali della Fipe, con una iniziativa charity sostenuta anche da Intesa Sanpaolo. (ANSA).



4 aprile 2023

https://www.adnkronos.com/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita_2E8QJVF9xZETcD5DGT7eSD

Fipe: "'Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"

Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

-E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa. In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



4 aprile 2023

<https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-ristoranti/arriva-la-prima-giornata-della-ristorazione-si-celebra-il-28-aprile/>

Arriva la prima Giornata della Ristorazione: si celebra il 28 aprile

Giornata della Ristorazione italiana

Si chiama la **Giornata della Ristorazione per la Cultura dell'Ospitalità Italiana** l'iniziativa ideata da Fipe-Confcommercio con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studi, e prevista con cadenza annuale l'ultimo venerdì di aprile, quest'anno alla sua prima edizione il 28 del mese. Un evento diffuso sul territorio nazionale e fuori, con 85 appuntamenti locali – workshop, tavole rotonde, show cooking dedicati alla filiera agroalimentare - organizzati da altrettante associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio, e uno evento istituzionale al Ministero delle Imprese e del Made in Italy. La ricorrenza conta su una partecipazione imponente, circa 5.000 ristoranti in Italia e 500 all'estero, con tutte le sigle e le formazioni che disegnano il variopinto paesaggio della somministrazione e dell'ospitalità: ristoranti fine dining, trattorie, pizzerie, osterie, enoteche, per una volta riuniti senza divisioni di campanile. Locali che possono essere considerati come “*agenzie culturali*”: luoghi di conoscenza, ma anche di educazione alla convivenza, allo scambio e alla condivisione. Un ruolo che da sempre attiene alla convivialità nel suo significato più virtuoso. E per celebrare il valore dell'ospitalità e della comunità, la Giornata della Ristorazione è anche occasione di valorizzazione dell'anima dei luoghi, e di solidarietà.

L'evento, infatti, prevede che i ristoranti aderenti propongano in menu un piatto a tema; per questa prima edizione della Giornata il tema scelto è il pane, alimento simbolo di convivialità che attraversa territori e comunità sviluppando un'identità specifica nei vari luoghi, sintesi di fattori ambientali, culturali, sociali. Così, inevitabilmente, la pietanza creata diventa essa stessa un omaggio al territorio e alla sua cultura gastronomica. Insieme a questo, per ogni piatto della Giornata della Ristorazione venduto, la Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas, mentre Intesa Sanpaolo, altro partner della Giornata, contribuisce alla raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding ForFunding e negli ATM di Intesa Sanpaolo.

I valori da difendere su cui si fonda l'iniziativa sono sintetizzati in quattro punti fondanti.

- **La cultura dell'ospitalità:** i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo
- **Tradizione e innovazione:** il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne
- **Qualità ed etica:** sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria "agenzia" che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi
- **Ambiente:** l'ambiente si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano.

Il valore della Giornata

"Una grande festa di popolo" la chiama **Davide Rampello** (direttore artistico di D&P Creative Studio e firmatario della Carta dei valori della ristorazione italiana), una festa che **Lino Enrico Stoppani** (presidente di Fipe Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi tra i promotori dell'iniziativa) definisce *"popolare, inclusiva, solidale, profondamente etica"* nata con l'obiettivo *"di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità"* e di favorire un settore che occupa più di un milione di persone, aumentarne visibilità e la reputazione da parte dell'opinione pubblica, ma anche di media e istituzioni. Perché per quanto gli chef siano i divi degli anni Venti, è ancora scarso il peso del comparto dal punto di vista politico, e l'evidenza di questo si percepisce - spiega ancora Stoppani - dalla mancanza di regole che assicurano un accesso corretto al mercato, della presa in carico dei rischi legati agli abusi di alcol, alla lotta alle infiltrazioni della criminalità, alla difficoltà di trovare soluzioni stabili ai problemi endemici del settore e a tutti i fattori connessi. Insomma, c'è ancora molto lavoro da fare per sollevare l'immagine e la posizione della nostra ristorazione, troppo spesso ridotta a un vacuo fattore di vanto non supportato da politiche adeguate, risorse, formazione e competenze. E se da una parte occorre richiamare l'attenzione delle istituzioni, e spingere per interventi studiati, dall'altra c'è bisogno - da parte del mondo dell'ospitalità - di fare un salto culturale, aggiunge ancora Stoppani, nella direzione di maggiore responsabilità sociale, ambientale, energetica. Sfide chiave del mondo di oggi (le stesse cui fa riferimento anche il PNRR), cui il comparto non può sottrarsi, pena la marginalizzazione nel panorama delle imprese e del lavoro, in un mondo che gli ultimi tre anni ha reso sempre più complicato, prima con la pandemia, poi con il caro energetico e l'inflazione.

"Il settore" continua Stoppani *"soffre di due problemi storici: uno di attrattività (con la cronica mancanza di personale), l'altro di produttività"*, per la quale è indispensabile intercettare nuove tendenze, i cambiamenti nelle abitudini di consumo, ma anche rendere più efficienti le aziende. Ma in tutto questo: come va la ristorazione in Italia?

Il Rapporto Annuale Ristorazione Fipe 2023

Come ogni anno, la Fipe-Confindustria traccia un bilancio dei 12 mesi passati, per delineare criticità e prospettive per il comparto. Quest'anno, per la prima volta da diverse stagioni, pare poter dire che il peggio è alle spalle: *"l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sempre essere definitivamente superata"* e anche se non si è ancora tornati ai livelli pre Covid, non siamo lontani. La spesa del fuori casa ha toccato nel 2022 82 miliardi di euro (erano 85 nel 2019) anche grazie al ritorno dei turisti stranieri. Buone notizie anche per l'occupazione: le oltre 165mila aziende con almeno un dipendente hanno impiegato 987mila lavoratori nell'anno appena passato, solo 3700 in meno del 2019. Un dato con qualche ombra, riguardo al numero di contratti a tempo indeterminato e all'occupazione di giovani e donne, che si confermano anelli deboli di questa catena aziendale (mentre nella gestione delle imprese sono rispettivamente al 28,2% e al 12,3%), dove sono 350mila i lavoratori indipendenti (soci, titolari eccetera): ancora pochi, rispetto al 2019.

Ancora pesantemente negativo, però, il saldo tra nuove aperture e cessazione di attività: 9526 le prime, 20.139 le ultime, eredità della coda lunga della pandemia, ma anche del caro energia e dell'impennata dei prezzi delle materie prime. Costi che – nella maggior parte dei casi - non sono stati riportati al consumatore. I ristoranti, dunque, non hanno alzato i prezzi di pari passo con l'inflazione il 5%, a fronte di un aumento dell'8,1% generale), assorbendo i rincari; che sia per paura di diventare meno appetibili per i loro clienti o per mancanza di consapevolezza del proprio valore, è da vedere, suggerisce **Luciano Sbraga**, Direttore Studi Fipe Confindustria, che ha presentato il Rapporto. Certo è che questo disallineamento rischia di generare un corto circuito che grava sulle aziende già affaticate da equilibri economici precari, oltre che un'endemica difficoltà a gestire dipendenti e orari di lavoro. Per questo, i modelli di servizio devono essere ripensati facendo molto bene conti e valutazioni. Sbraga fa un esempio: un bar aperto 14 ore al giorno, 7 giorni su 7. Se si riducesse di un'ora l'orario di lavoro e facesse un giorno di riposo settimanale, servirebbe un dipendente in meno, equivalente a circa 90mila euro di fatturato in 45 giorni. *"Se, a conti fatti, non si raggiunge quella cifra, non ha senso stare aperti"*. E infatti negli ultimi anni, in molti esercizi hanno rimodulato gli orari di apertura, per esempio rinunciando all'orario continuato o al momento del pranzo se non c'è molta affluenza (insieme alla colazione il pranzo è ancora in sofferenza, a fronte di una ripresa di aperitivo e cena). Un servizio in meno, certo, che però consente di mettere in equilibrio entrate e uscite, e bilanciare tempi di lavoro e di vita privata. *"In Francia lo fanno da anni"* commenta **Davide Oldani**, intervenuto in video in qualità di Presidente de Le Soste, *"fanno 6 o 7 servizi a settimana, che equivalgono a 4 giorni e mezzo, o al massimo 5 di lavoro"*. E lancia una proposta: *"detassazione, un vantaggio da usare per impiegare altre persone nella propria attività, così da garantire orari corretti e tornare a essere attrattivi"* e risolvere così la carenza di personale. Lui, spiega, nel suo D'O ha il 25% di persone in più, per assicurare corretti orari di lavoro. Anche perché, con due servizi al giorno, i tempi di lavoro si allargano a dismisura. A meno di non gestire con attenzione la presenza dei clienti (al Reale, per esempio, l'orario della cena è anticipato così da finire il servizio entro un certo orario). La soluzione non è semplice, ma è sempre più indispensabile.

4 aprile 2023

<https://www.affaritaliani.it/lavoro/notiziario/fipe--giornata-della-ristorazione--per-rinnovato-sentimento-di-comunita-315666.html>

Presentata la prima Giornata della Ristorazione: nasce l'evento che fa sistema, dopo fiumi di parole

Venerdì 28 aprile la prima edizione di quello che diventerà appuntamento annuale, ideato da Fipe con la partecipazione anche di Identità Golose. Tutti insieme, dal ristorante di alta cucina e alla semplice trattoria. Importante aderire: ecco come

Dopo vent'anni di bla bla sulla grandezza della cucina italiana. Dopo tante promesse a vuoto di far sistema. Dopo mille iniziative sulla carta bellissime, ma che nascondevano solo il proposito di dar visibilità al proponente di turno. Ecco: dopo tutto questo, si passa finalmente a qualcosa di concreto, che va oltre gli steccati e le invidie tra un'associazione e l'altra. Tutti insieme questa volta; tutti insieme per la ristorazione italiana. Sono questi i concetti chiave della prima [Giornata della Ristorazione](#), li abbiamo presi a prestito da **Paolo Marchi**, lui in prima fila a Roma all'incontro organizzato dalla *Fipe* per presentare questa iniziativa che il prossimo venerdì 28 aprile animerà i locali aderenti di tutt'Italia, sono già migliaia e migliaia ([per farne parte, clicca qui](#)): una sorta di "prova di sistema", un evento che tornerà ogni anno, darà visibilità al settore e sarà anche la buona scusa per portare all'attenzione di politica e istituzioni le sue richieste, se ne avrà già prova tra una ventina di giorni o poco più.

Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. La *Giornata della Ristorazione* è ideata da [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#), con la direzione creativa e artistica di *R&P Creative Studio*. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme.

LO SCOPO - L'evento, in programma appunto venerdì 28 aprile 2023, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti, aderendo al progetto, proporranno all'interno dei loro menu un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento.

L'APPUNTAMENTO - L'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

L'ALLEGORIA DEL PANE - Il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

IL COMMENTO DI PAOLO MARCHI - «Sono vent'anni e più che proviamo a dare il nostro contributo per creare qualcosa di importante. Ma poi ci si è sempre scontrati con gelosie, campanilismi, protagonismi e ostacoli di ogni tipo. Ecco, questa è una svolta, tutti sembrano finalmente intenzionati a far sistema. Era ora: ormai persino le isole Fær Øer riescono ad aggregarsi attorno alle proprie eccellenze gastronomiche; non parliamo della Francia, sono stati bravissimi a imporre al mondo i loro canoni che penalizzano l'Italia, perché noi non siamo solo quelli dei grandi chef, dei ristoranti di alta cucina, ma abbiamo un diffuso tessuto di locali che vanno dalle pizzerie di qualità alle trattorie che presidiano il territorio e la cultura del buonmangiare. In tutto, parliamo di circa 300mila indirizzi, dei quali la metà vere e proprie imprese ristorative (gli altri rimangono nell'ambito delle piccolissime attività familiari, ndr). Serviva da tempo qualcosa che riflettesse questa realtà composita, tutta quanta. E solo noi italiani eravamo ancora qui fermi a litigare, invece di perorare la nostra causa comune, nelle sue varie forme. Direi che la *Giornata della Ristorazione* sarà uno snodo molto importante».

I VALORI – La *Giornata della Ristorazione* si fonda su alcuni valori fondamentali:

- *Cultura dell'ospitalità: i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo.*
- *Tradizione e innovazione: il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne.*
- *Qualità ed etica: sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria "agenzia" che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi.*
- *Ambiente: l'ambiente si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano.*

GLI EVENTI – La *Giornata della Ristorazione* è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema *Fipe-Confcommercio* che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e cooking show, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

L'INIZIATIVA CHARITY – In occasione della *Giornata della Ristorazione*, *Fipe* si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, *Fipe* devolverà un contributo economico alla *Caritas Italiana*, a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. *Intesa Sanpaolo* contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di *Caritas Italiana* e contro la povertà alimentare con una ulteriore raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding "*ForFunding*". Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la *Giornata della Ristorazione* sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di *Intesa Sanpaolo*.

La *Giornata della Ristorazione* ha ricevuto da **Sergio Mattarella** la *Medaglia del Presidente della Repubblica* quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. Prevede la partecipazione di *Ambasciatori del Gusto, Associazione professionale cuochi italiani, Charming Italian Chef, Federazione Italiana Cuochi, Identità Golose, JRE, Le Soste, Slow Food e Unione Ristoranti Buon Ricordo*; il contributo di *A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza e Sanpellegrino*; il sostegno di *Ebnt | Ente Bilaterale Nazionale Turismo, Fondo Est | Assistenza Sanitaria dipendenti aziende del Commercio, Fon.Te | Fondo Pensione Complementare e Quas | Cassa Assistenza Sanitari Quadrì*; e, infine, la collaborazione di *MagentaBureau*.

4 aprile 2023

<https://corrierediarezzo.corr.it/news/adnkronos/35417468/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita-.html>

Fipe: "Giornata della ristorazione" per rinnovato sentimento di comunità"

Roma, 4 apr. (Labilitalia) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

CORRIEREDISIENA.CORR.IT

4 aprile 2023

<https://corrieredisiena.corr.it/news/adnkronos/35417468/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita-.html>

Fipe: "Giornata della ristorazione" per rinnovato sentimento di comunità"

Roma, 4 apr. (Labilitalia) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. È la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – [federazione italiana pubblici esercizi](#) con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di rieducare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a

sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

<https://ilcentrotirreno.it/sito/lavoro/116413-fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita.html>

Fipe: "'Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"

(Adnkronos) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione',

ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



4 aprile 2023

<https://www.ilsannioquotidiano.it/2023/04/04/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

Roma, 4 apr. (Labitalia) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



4 aprile 2023

<https://www.italiaambiente.it/2023/04/04/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. È la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la

valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. – E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Concommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa. In occasione della ‘Giornata della Ristorazione’ Fipe si fa portatrice di un’importante iniziativa charity. Supportare l’iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolgerà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l’importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell’ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l’attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding ‘ForFunding’. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la ‘Giornata della ristorazione’ sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La ‘Giornata della ristorazione 2023’ ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa. L’evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino. —lavoro/made-in-



4 aprile 2023

<https://laragione.eu/adnkronos/lavoro/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

Roma, 4 apr. (Labilitalia) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confindustria che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa.

In occasione della ‘Giornata della Ristorazione’ Fipe si fa portatrice di un’importante iniziativa charity. Supportare l’iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l’importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell’ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l’attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding ‘ForFunding’. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la ‘Giornata della ristorazione’ sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La ‘Giornata della ristorazione 2023’ ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa. L’evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

4 aprile 2023

<https://www.lifestyleblog.it/blog/2023/04/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolgerà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

LO SPECIALE

Dove la notizia è solo l'inizio

4 aprile 2023

<https://www.lospecialegiornale.it/2023/04/04/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confindustria che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

4 aprile 2023

<https://www.olbianotizie.it/24ore/articolo/664486-fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita>

Fipe: "Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"



Roma, 4 apr. (Labitalia) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità.

E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza

stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La

'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa. In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

PADOVANEWS

IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

4 aprile 2023

<https://www.padovanews.it/2023/04/04/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione” per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraverso l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Concommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa.

In occasione della ‘Giornata della Ristorazione’ Fipe si fa portatrice di un’importante iniziativa charity. Supportare l’iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l’importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell’ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l’attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding ‘ForFunding’. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la ‘Giornata della ristorazione’ sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La ‘Giornata della ristorazione 2023’ ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa. L’evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



4 aprile 2023

<https://quotidianodibari.it/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. – E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa. In occasione della ‘Giornata della Ristorazione’ Fipe si fa

portatrice di un’importante iniziativa charity. Supportare l’iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l’importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell’ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l’attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding ‘ForFunding’. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la ‘Giornata della ristorazione’ sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La ‘Giornata della ristorazione 2023’ ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa. L’evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino. —lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)



4 aprile 2023

<https://quotidianodifoggia.it/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. – E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa. In occasione della ‘Giornata della Ristorazione’ Fipe si fa portatrice di un’importante iniziativa charity. Supportare l’iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l’importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell’ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l’attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding ‘ForFunding’. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la ‘Giornata della ristorazione’ sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La ‘Giornata della ristorazione 2023’ ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa. L’evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino. —lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)



4 aprile 2023

<https://www.sannioportale.it/articoli/News/Sbircialanotizia-it/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita-5105574.asp>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”



(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza [...] L’articolo Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità” proviene da

Sbircia la Notizia Magazine.

Testi ed immagini Copyright Sbircialanotizia.it



4 aprile 2023

<https://www.sbircialanotizia.it/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confindustria che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



4 aprile 2023

<https://www.tcftv.it/video/bevi-responsabilmente-per-tutelare-la-salute-dei-ragazzi/>

Siracusa, il pane protagonista della giornata della Ristorazione

Clienti e appassionati di cucina potranno poi votare dal 20 al 27 aprile la ricetta preferita sui social della Confcommercio Siracusa

Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità: è la Giornata della Ristorazione. Ideata da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, l'evento sarà celebrato anche a Siracusa con un social contest che coinvolgerà ristoranti, pizzerie, osterie, hotel, trattorie e take-away di Siracusa e dei comuni della provincia; potrà partecipare al social contest sia chi aderisce alla Fipe sia chi non è iscritto alla

Federazione.

La Giornata della Ristorazione, che ha ottenuto la Medaglia di rappresentanza del Presidente della Repubblica per il suo alto valore etico, è in programma il 28 aprile e nasce per omaggiare lo stare insieme, soprattutto dopo il lungo periodo di isolamento provocato dall'emergenza sanitaria. A questo importante progetto che dà voce a tutti i ristoratori che orgogliosamente svolgono la loro missione di ospitalità nelle proprie città di appartenenza, infatti, è collegata una nobile iniziativa benefica: Fipe devolgerà a favore della Caritas Italiana una somma stimata sul numero delle ricette che verranno registrate dai ristoratori aderenti.

La giornata e quindi il contest hanno come tema centrale il pane, alimento che da sempre accompagna la vita dell'uomo ed è un simbolo forte dello stare assieme. E sarà proprio il pane in tutte le sue accezioni protagonista della ricetta da ideare e proporre, dando la propria personale interpretazione del senso dell'ospitalità. Clienti e appassionati di cucina potranno poi votare dal 20 al 27 aprile la ricetta preferita sui social della Confcommercio Siracusa; il piatto che riceverà più like sarà inserito nel menù dell'attività che vincerà il contest e riceverà l'assistenza gratuita nell'attivazione di un tirocinio formativo. L'incontro domanda e offerta di lavoro, il valore del lavoro come affermazione dell'identità, fa parte della cultura della ristorazione che la Giornata intende trasmettere e sarà anche oggetto della stessa, specialmente in favore delle fasce di giovani e meno giovani più svantaggiate.

"Sono molti - dichiara Maurizio Filoramo, presidente di Fipe Siracusa - i ristoranti del nostro territorio che hanno già aderito alla giornata e molti altri si aggiungeranno nelle prossime settimane. La ristorazione è un volano importante dell'economia del territorio sia in termini di valore aggiunto che di occupazione ma è anche un condensato di valori sociali, storici e culturali in cui trova espressione il nostro stile di vita e il nostro modo di stare assieme. La ristorazione anima città, quartieri e borghi e si conferma come uno dei principali attrattori della nostra offerta. Per tutte queste ragioni dobbiamo essere orgogliosi di fare impresa e di lavorare in questo settore e ci piacerebbe che anche le istituzioni riconoscessero questi valori. La Giornata vuole esprimere tutte queste cose insieme."



4 aprile 2023

<https://www.vivere.it/2023/04/05/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/62461/>

Fipe: "'Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità"

(Adnkronos) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità.

E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi. L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità. E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa. La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammando del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. - E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è

condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa. In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolgerà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

<https://www.ultimora.news/adnkronos-lab20230404153310>

Fipe: «'Giornata della ristorazione' per rinnovato sentimento di comunità»

Roma, 4 apr. (Labitalia) - Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E' la 'Giornata della ristorazione', ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell'associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L'evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all'estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all'interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l'idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l'uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest'ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l'iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La 'Giornata della ristorazione' si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell'ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammentando del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria 'agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi. -

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confindustria che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



4 aprile 2023

<https://it.marketscreener.com/notizie/ultimo/Ristorazione-Fipe-in-2023-scenario-positivo-per-settore-crescita-tra-5-10--43423882/>

Ristorazione : Fipe; in 2023 scenario positivo per settore, crescita tra 5-10%

ROMA (MF-DJ)--Lo scenario per il 2023 per il settore della ristorazione rimane cautamente positivo. Gli analisti di Fipe-Confcommercio, infatti, stimano una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%, confermata anche dal sentiment degli addetti ai lavori: il 70% dei ristoranti pensa di mantenere gli obiettivi conseguiti nel 2022, con 1 ristoratore su 4 che ritiene addirittura di superarli.

E' quanto emerge dal 'Rapporto annuale ristorazione' curato da Fipe-Confcommercio, presentato oggi a Roma. C'è in pratica un clima positivo sulle prospettive del settore. Nove imprenditori su dieci sono fiduciosi sul futuro, sebbene riconoscano che sia necessario far fronte ai cambiamenti imposti dall'emergenza pandemica.

"Il rapporto di quest'anno racconta di un "rovesciamento" di fronte, poiché nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio sottolineando che "pur avendo recuperato, - magari non completamente, ma piuttosto solidamente - i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende".

"Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni. La Ristorazione è e rimane intersezione tra filiere essenziali e sostanziali del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido all'economia del Paese. Per questo oggi, presentando anche la giornata della ristorazione che si svolgerà il 28 aprile, uniamo numeri e simboli di un settore che merita grande attenzione", ha concluso.

4 aprile 2023

<https://notizie.tiscali.it/economia/articoli/bar-ristoranti-a-tornata-domanda-ma-ora-a-allarme-costi-00001/?chn>

Bar e ristoranti, è tornata la domanda ma ora è allarme costi

(ANSA) - ROMA, 04 APR - Il "rapporto ristorazione 2023" della Fipe-Confcommercio "racconta di un rovesciamento di fronte" per il settore dei pubblici esercizi: "Dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi", come evidenzia il presidente Lino Enrico Stoppani. "Con la fine del 2021 - evidenzia il rapporto - sembrava che il settore fosse uscito dalla fase più acuta della crisi indotta dalle misure di contrasto della pandemia e definitivamente avviato verso il pieno recupero delle posizioni perse in termini di consumi, occupazione, margini. E invece la strada della resilienza è stata lastricata di nuove insidie"; "I pubblici esercizi hanno dovuto fare i conti con l'impennata dei prezzi dei prodotti alimentari ed in alcuni casi con la difficoltà di approvvigionamento per alcuni prodotti e soprattutto con i prezzi fuori controllo della bolletta energetica". Secondo le stime della Fipe nel settore la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa 82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale, mentre il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro, +18%. Per il 2023 è attesa una crescita del comparto compresa tra il 5 e il 10%. Presentando il rapporto è stata presentata anche "la giornata della ristorazione", il 28 aprile: "Primo vero appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana" che coinvolgerà 85 associazioni territoriali della Fipe, con una iniziativa charity sostenuta anche da Intesa Sanpaolo. (ANSA).

SiracusaNews

5 aprile 2023

<https://www.siracusanews.it/siracusa-il-pane-protagonista-della-giornata-della-ristorazione/>

Siracusa, il pane protagonista della giornata della Ristorazione

Clienti e appassionati di cucina potranno poi votare dal 20 al 27 aprile la ricetta preferita sui social della Confcommercio Siracusa

Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l'obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità: è la Giornata della Ristorazione. Ideata da Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, l'evento sarà celebrato anche a Siracusa con un social contest che coinvolgerà ristoranti, pizzerie, osterie, hotel, trattorie e take-away di Siracusa e dei comuni della provincia; potrà partecipare al social contest sia chi aderisce alla Fipe sia chi non è iscritto alla

Federazione.

La Giornata della Ristorazione, che ha ottenuto la Medaglia di rappresentanza del Presidente della Repubblica per il suo alto valore etico, è in programma il 28 aprile e nasce per omaggiare lo stare insieme, soprattutto dopo il lungo periodo di isolamento provocato dall'emergenza sanitaria. A questo importante progetto che dà voce a tutti i ristoratori che orgogliosamente svolgono la loro missione di ospitalità nelle proprie città di appartenenza, infatti, è collegata una nobile iniziativa benefica: Fipe devolgerà a favore della Caritas Italiana una somma stimata sul numero delle ricette che verranno registrate dai ristoratori aderenti.

La giornata e quindi il contest hanno come tema centrale il pane, alimento che da sempre accompagna la vita dell'uomo ed è un simbolo forte dello stare assieme. E sarà proprio il pane in tutte le sue accezioni protagonista della ricetta da ideare e proporre, dando la propria personale interpretazione del senso dell'ospitalità. Clienti e appassionati di cucina potranno poi votare dal 20 al 27 aprile la ricetta preferita sui social della Confcommercio Siracusa; il piatto che riceverà più like sarà inserito nel menù dell'attività che vincerà il contest e riceverà l'assistenza gratuita nell'attivazione di un tirocinio formativo. L'incontro domanda e offerta di lavoro, il valore del lavoro come affermazione dell'identità, fa parte della cultura della ristorazione che la Giornata intende trasmettere e sarà anche oggetto della stessa, specialmente in favore delle fasce di giovani e meno giovani più svantaggiate.

"Sono molti - dichiara Maurizio Filoramo, presidente di Fipe Siracusa - i ristoranti del nostro territorio che hanno già aderito alla giornata e molti altri si aggiungeranno nelle prossime settimane. La ristorazione è un volano importante dell'economia del territorio sia in termini di valore aggiunto che di occupazione ma è anche un condensato di valori sociali, storici e culturali in cui trova espressione il nostro stile di vita e il nostro modo di stare assieme. La ristorazione anima città, quartieri e borghi e si conferma come uno dei principali attrattori della nostra offerta. Per tutte queste ragioni dobbiamo essere orgogliosi di fare impresa e di lavorare in questo settore e ci piacerebbe che anche le istituzioni riconoscessero questi valori. La Giornata vuole esprimere tutte queste cose insieme."



5 aprile 2023

<https://www.localpage.eu/2023/04/04/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La 'Giornata della Ristorazione' è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confindustria che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l'iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolverà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



5 aprile 2023

https://qds.it/consumi-fipe-confcommercio-risale-a-82-milioni-spesa-famiglie-per-ristorazione/?refresh_ce

Consumi: Fipe–Confcommercio, risale a 82 milioni spesa famiglie per ristorazione

Il 2023 si apre con una buona notizia per il settore dei pubblici esercizi:

l'emorragia pandemica in termini di consumi e occupazione sembra essere definitivamente superata. Sebbene ancora inferiore rispetto ai livelli del 2019 di 4 punti percentuali a valori correnti, la spesa delle famiglie nella ristorazione è risalita a circa **82 miliardi di euro, avvicinandosi agli 85 miliardi e mezzo del periodo pre-Covid**, trainata anche dal ritorno del turismo internazionale.

Il valore aggiunto del settore ha superato nel 2022 i 43 miliardi di euro (+18% rispetto all'anno precedente). Sono alcuni dei dati più significativi che emergono dal Rapporto annuale ristorazione curato da Fipe–Confcommercio che è stato presentato oggi a Roma. Lo studio scatta una fotografia sullo stato di salute di un settore importante per l'economia nazionale e, con uno sguardo oltre l'ostacolo, **individua le sfide che attendono il comparto nel prossimo futuro.**



5 aprile 2023

<https://oltrepomantovanonews.it/lavoro/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolgerà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.



5 aprile 2023

<https://mantovauno.it/lavoro/fipe-giornata-della-ristorazione-per-rinnovato-sentimento-di-comunita/>

Fipe: “Giornata della ristorazione’ per rinnovato sentimento di comunità”

(Adnkronos) – Un’iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica sviluppata con l’obiettivo di invitare a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. E’ la ‘Giornata della ristorazione’, ideata da Fipe – federazione italiana pubblici esercizi con la direzione creativa e artistica di R&P Creative Studio, e presentata oggi nel corso di una conferenza stampa nella sede dell’associazione di categoria, in cui sono stati resi anche noti i dati del Rapporto sulla ristorazione 2023. Un appuntamento che vuole celebrare la cultura della ristorazione italiana e l’arte del convivio, il vivere insieme, come hanno ricordato anche oggi il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, e il direttore generale Roberto Calugi.

L’evento, in programma il prossimo venerdì 28 aprile, vuole contribuire a rifondare il senso di comunità del Paese attraverso il tema della convivialità. Si propone, infatti, di riunire i ristoratori italiani e i ristoranti italiani all’estero per costruire una grande rete di valori e di solidarietà. I ristoranti aderendo al progetto, proporranno, all’interno dei loro menu, un piatto a base di pane, fil rouge del primo appuntamento. E infatti l’idea è quella di dar vita a un appuntamento a cadenza annuale che coinvolga in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di ri-educare l’uomo a vivere assieme. Un segnale forte, in tempi difficili, per esprimere come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell’ospitalità e del senso di comunità.

E il pane assume una forte valenza simbolica come elemento per eccellenza di condivisione e protagonista assoluto, fin dai tempi antichi, dei momenti conviviali; in quest’ottica, il pane non è solo protagonista dei piatti che i ristoranti aderenti proporranno, ma diventa il fil rouge che attraversa l’iniziativa, spronando gli aderenti a sviluppare piatti che omaggino il territorio, in maniera classica o innovativa.

La ‘Giornata della ristorazione’ si fonda su alcuni valori fondamentali: cultura dell’ospitalità, i luoghi del ristoro hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammento del tessuto collettivo; tradizione e innovazione, il recupero e la valorizzazione delle culture agrarie e dei riti popolari si uniscono al fermento delle influenze moderne; qualità ed etica, sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà di essere una vera e propria ‘agenzia’ che sostiene l’economia del territorio e ne promuove i saperi. –

E ancora ambiente, che si difende anche a tavola, con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e degli uomini e donne che la lavorano. La ‘Giornata della Ristorazione’ è condivisa da 85 associazioni territoriali del sistema Fipe-Confcommercio che hanno preso parte al progetto, ognuna di loro sarà protagonista di una serie di eventi speciali tra cui workshop, tavole rotonde, conferenze stampa e showcooking, tutti dedicati alla filiera agroalimentare e a promuovere i valori della cucina italiana. La città di Roma sarà invece protagonista di un grande evento centrale che coinvolgerà in primo luogo le istituzioni, la stampa, le aziende e gli enti che hanno supportato l’iniziativa.

In occasione della 'Giornata della Ristorazione' Fipe si fa portatrice di un'importante iniziativa charity. Supportare l'iniziativa è semplice: grazie alla scelta del pubblico che deciderà di provare uno dei piatti dedicati nei ristoranti aderenti, Fipe devolgerà un contributo economico alla Caritas Italiana a sottolineare l'importanza che la giornata vuole riservare alla promozione dei valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Intesa Sanpaolo contribuirà a sostenere l'attività di charity in favore di Caritas Italiana e contro la povertà alimentare con una raccolta fondi sulla piattaforma di crowdfunding 'ForFunding'. Inoltre, nei giorni che precedono e seguono la 'Giornata della ristorazione' sarà possibile donare anche attraverso gli Atm di Intesa Sanpaolo. La 'Giornata della ristorazione 2023' ha ricevuto dal Capo dello Stato la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'evento è realizzato con il contributo di A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

RADIO E TV



4 aprile 2023

TG5, ore 13.00 – Dichiarazione di Sergio Paolantoni

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/tg5/edizione-ore-1300-del-4-aprile_F312254501037401



4 aprile 2023

Focus Economia, ore 17.00

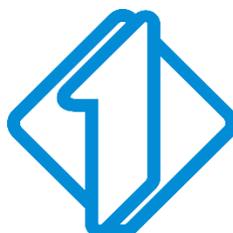
http://bancadati.datavideo.it/media/20230404/20230404-RADIO_24-FOCUS_ECONOMIA_1700-175730409m.mp4



4 aprile 2023

Economia24, ore 17.30 – Intervento di Luciano Sbraga

http://bancadati.datavideo.it/media/20230404/20230404-RAI_NEWS_24-ECONOMIA24_1730-180711377m.mp4



4 aprile 2023

Studio Aperto, ore 18.30

http://bancadati.datavideo.it/media/20230404/20230404-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_1830-185931760m.mp4





4 aprile 2023

TG5, ore 20.00 – Dichiarazione di Aldo Cursano

http://bancadati.datavideo.it/media/20230404/20230404-CANALE_5-TG5_2000-203750399m.mp4



4 aprile 2023

Tgcom24, ore 22.30

http://bancadati.datavideo.it/media/20230404/20230404-TGCOM_24-TGCOM_24_2230-235516651m.mp4





4 aprile 2023

TG5, ore 00.35 – Dichiarazione di Aldo Cursano

http://bancadati.datavideo.it/media/20230405/20230405-CANALE_5-TG5_0035-020407562m.mp4

