

La ristorazione punta sui giovani Catene raddoppiate in dieci anni

LA TENDENZA

Oggi rappresentano l'11% del mercato. Accanto ai marchi internazionali si fanno strada gli operatori nazionali che sono capaci di intercettare la domanda che arriva dalle nuove generazioni di cibi salutari ma pratici

CINZIA ARENA
Milano

L'unione fa la forza: anche nel settore della ristorazione che negli ultimi anni, lasciatisi alle spalle la lunga crisi del Covid, si è dovuto reinventare. E ha dovuto adeguarsi da un lato alla contrazione del potere d'acquisto, con uno scontrino medio di 10 euro, dall'altra alla esigenze dei clienti che chiedono sempre di più prodotti salutari. Il recupero rispetto ai livelli pre-Covid non è ancora totale ma le prospettive sono positive. Per bar e ristoranti il 2023 è stato un anno di assestamento, con un volume d'affari di 92 miliardi, in crescita in valore del 7%, una grande mobilità d'impresa con un saldo negativo di 17mila attività, e una forte difficoltà nel reperire personale, segnalata dal 70% delle imprese. In questo quadro caratterizzato da tante

incertezze salta all'occhio il consolidamento delle catene di ristorazione con gli operatori nazionali, anche quelli "minori", che guadagnano terreno rispetto ai grandi gruppi internazionali. Si tratta di una delle tendenze fotografate da Bain & Company Italia all'interno del dodicesimo rapporto annuale sulla ristorazione di **Fipe-Confcommercio** con un focus sui trend che stanno caratterizzando il mercato e le prospettive degli operatori della filiera.

Le catene rappresentano circa l'11% del mercato, con un fatturato di quasi dieci miliardi e 11.500 esercizi commerciali. Rispetto al 2011 il loro peso in termini economici è raddoppiato. Storicamente sono più concentrate al Nord. In un settore caratterizzato da elevata frammentazione riescono ad offrire prezzi competitivi, adottare soluzioni digitali più avanzate ed investire di più in marketing. Tra il 2028 e il 2022 si sono concluse 28 operazioni di acquisizione, ad esempio quella del gruppo La Piadineria passata da un fondo americano ad un altro, e questo trend è destinato a proseguire nei prossimi anni. A fianco di grandi marchi stile McDonald's si stanno facendo spazio anche piccoli operatori nazionali che rappresentano un terzo della rete. Nel mercato italiano operano oltre 600 gruppi che sviluppano oltre 850 format. Le sfide per il futuro riguardano principalmente le strategie di sviluppo della rete, facendo leva su format di successo della ristorazione indipendente, le politiche di prezzo e la progressiva digitalizzazione dei processi di vendita.

Le prospettive per il 2024 sono positive: il settore dovrebbe continuare a crescere a un tasso del 4-5%, nonostante un inizio anno non proprio brillante. La carenza di personale qualificato e la riduzione del potere d'acquisto dei consumatori, nonostante il ritorno all'inflazione verso livelli contenuti, rimangono i fattori critici. Tra le sfide aperte la domanda da parte dei consumatori più giovani di snack e prodotti salutari per un consumo veloce ma an-

che di offerte personalizzate e di spazi che favoriscano la socializzazione. «Il settore HoReCa (hotel, ristoranti e bar) - spiega Sergio Iardella, senior partner di Bain & Company - sta dimostrando resilienza e adattabilità di fronte alle sfide in corso. Gli operatori che abbracciano l'innovazione e adottano soluzioni tecnologiche saranno meglio posizionati per affrontare il futuro». L'intelligenza artificiale ha il potenziale per rivoluzionare le modalità di vendita ma anche di razionalizzare i costi. Sta già di fatto trasformando il modo in cui le aziende interagiscono con i clienti e gestiscono i processi, portando a un aumento dell'efficienza e della soddisfazione. Nell'immediato, offre aiuto sia in compiti operativi, ad esempio la traduzione automatica di menù o i siti web in diverse lingue, che in decisioni strategiche. Nel lungo termine potrà essere impiegata per monitorare gli inventari in tempo reale e prevedere la domanda di determinati ingredienti, consentendo ai ristoratori di ottimizzare gli acquisti e ridurre gli sprechi. Ad essere entrati maggiormente in crisi negli ultimi anni sono i bar (oggi 132mila) mentre ristoranti e pizzerie, grazie anche al ritorno dei turisti stranieri, hanno guadagnato terreno (195mila). Se il numero delle imprese è in contrazione a livello nazionale in quattro regioni a forte vocazione turistica si registra un incremento: Sicilia, Calabria, Valle d'Aosta e Puglia. I dipendenti del settore sono un milione, tornati al di sopra dei livelli pre-pandemici. Il turnover imprenditoriale, insieme alla mancanza di personale, rappresenta una grossa incognita. Da segnalare il tasso di imprenditoria femminile e giovanile superiore alla media (rispettivamente il 29% del totale e il 12,3% del totale) e una percentuale del 14% dell'imprenditoria straniera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



per rafforzare i valori e il ruolo del settore

Ritorna domani, 18 maggio, la "Giornata della Ristorazione", ideata da [Fipe Confcommercio](#) per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. Una proposta di legge, assegnata alla commissione Attività Produttive della Camera, punta a istituirlo ufficialmente. Economia e ospitalità sono i temi al centro della II edizione, alla quale hanno aderito oltre 10mila attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. «Abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia

che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione», ha commentato il presidente di Fipe-Confcommercio, [Lino Enrico Stoppani](#). Mentre il ministro delle Imprese Adolfo Urso ha annunciato l'elaborazione, «all'interno del disegno di legge sulla concorrenza, un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano». (M.Car.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA