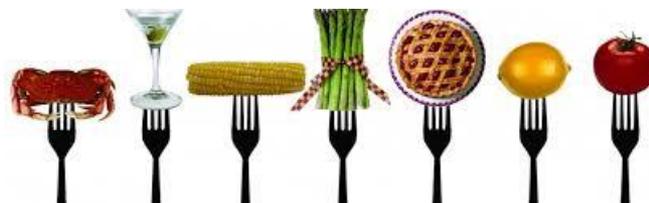


RISTORAZIONE

Rapporto Annuale





un popolo di poeti, navigatori e ... buongustai

mld. di euro correnti – anno 2018

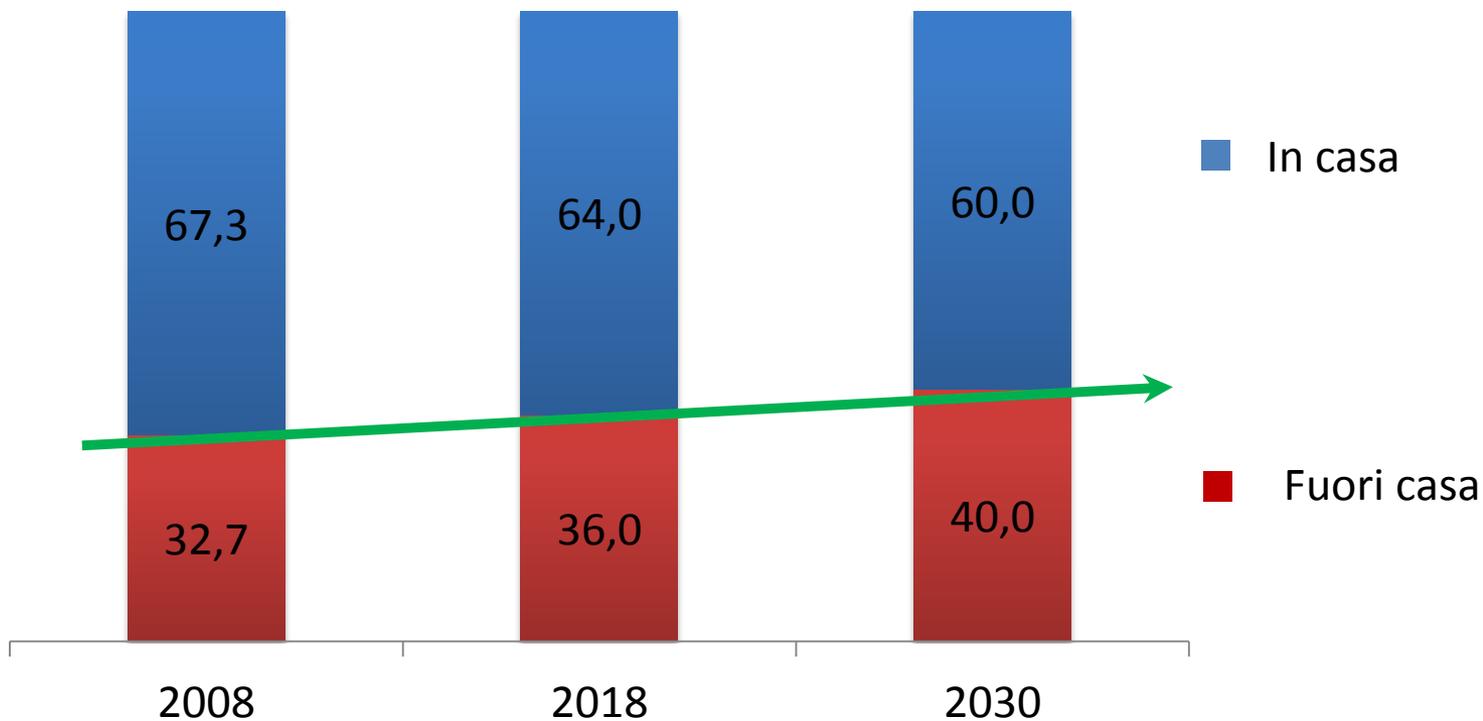


Spesa pro-capite
1.408 euro



consumi alimentari: ristorazione sempre più importante

val. % - spesa a prezzi costanti





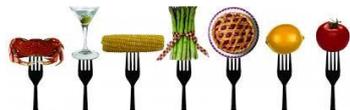
gli italiani e il cibo

Grande
tradizione nella
cucina

Il mangiare
assume un
ruolo cruciale

Al pasto è sempre
stata associata la
tavola apparecchiata,
la famiglia riunita
...**CONVIVIALITÀ**...al
contrario che nei
paesi del nord Europa

Ma qualcosa è cambiato?



si cucina sempre di meno



In una giornata tipo, quanto tempo dedica a cucinare?

(Analisi effettuata solo presso coloro che hanno dichiarato di cucinare «tutti i giorni» o «qualche volta» a pranzo o a cena)



Meno di 15 minuti

8,2



Da 15 minuti a 30 minuti

40,2



Da 30 minuti a 1 ora

41,3



Da 1 ora a 2 ore

9,3



Più di 2 ore

1,0

Tempo MEDIO
37 min

Base campione: 1.036 casi. Solo presso coloro che hanno dichiarato di cucinare «tutti i giorni» o «qualche volta» a pranzo o a cena



... e si mangia (troppo) velocemente



Il consumo dei pasti

In una giornata tipo, quanto tempo dedica al **consumo** dei pasti?



Meno di 15 minuti

11,9



Da 15 minuti a 30 minuti

54,1



Da 30 minuti a 1 ora

31,1



Da 1 ora a 2 ore

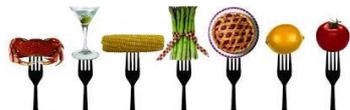
2,2



Più di 2 ore

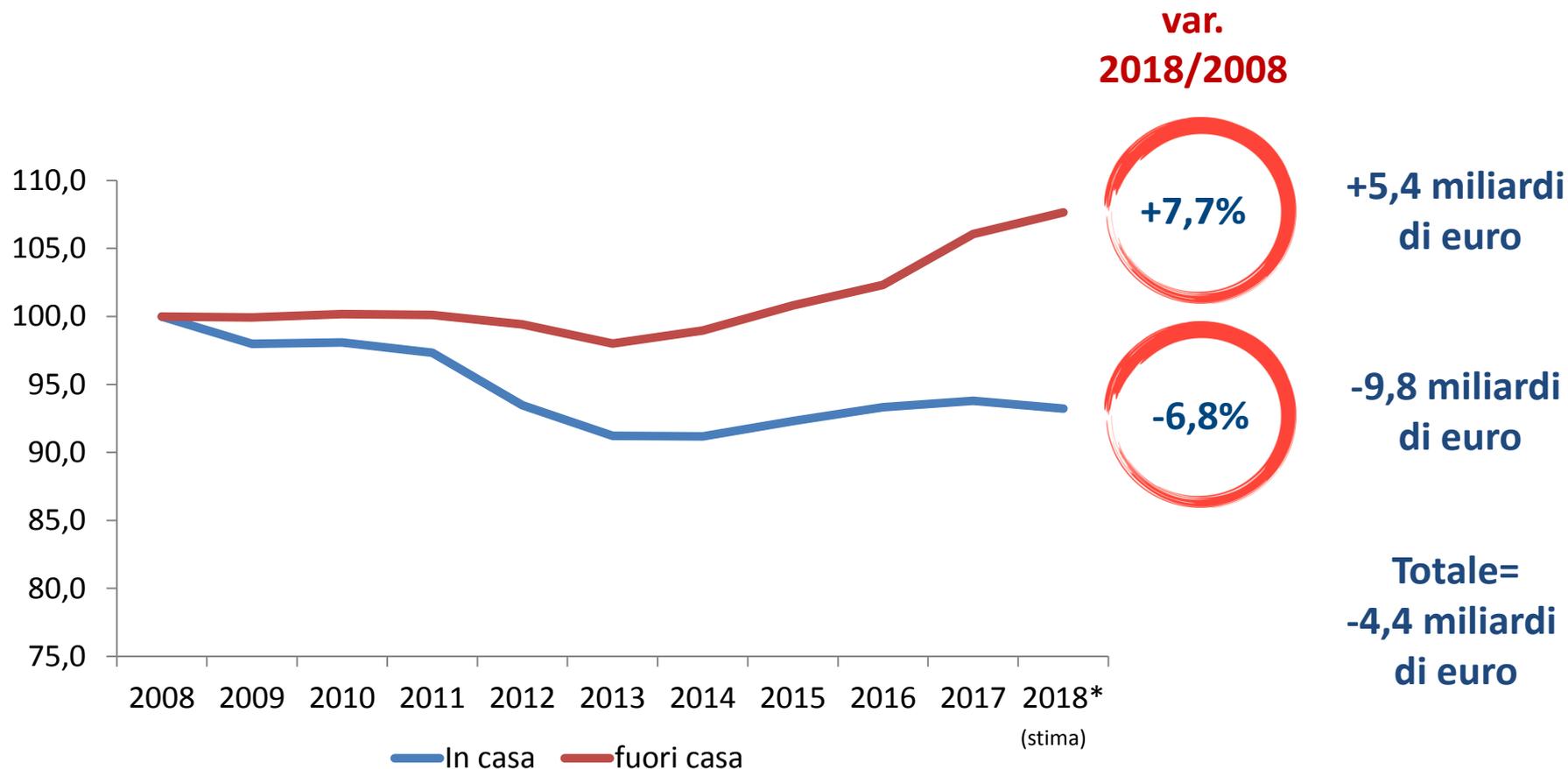
0,7

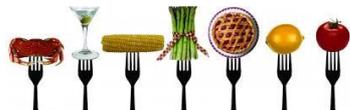
*Tempo MEDIO
29 min*



per mangiare spendiamo meno, soprattutto in casa

N.I. 2008=100

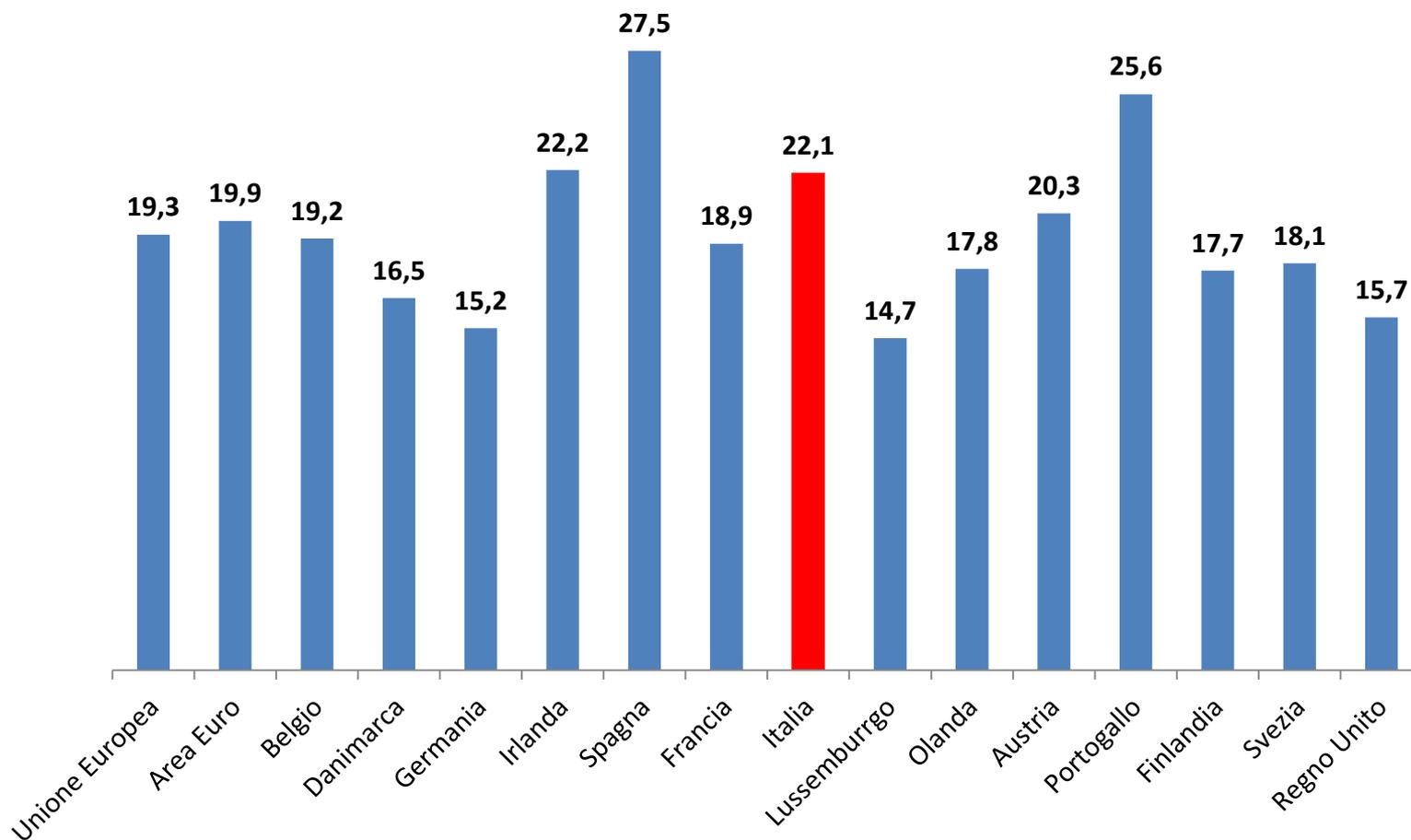




il modello «mediterraneo» tiene

Incidenza dei consumi alimentari delle famiglie

(val. % - anno 2017)



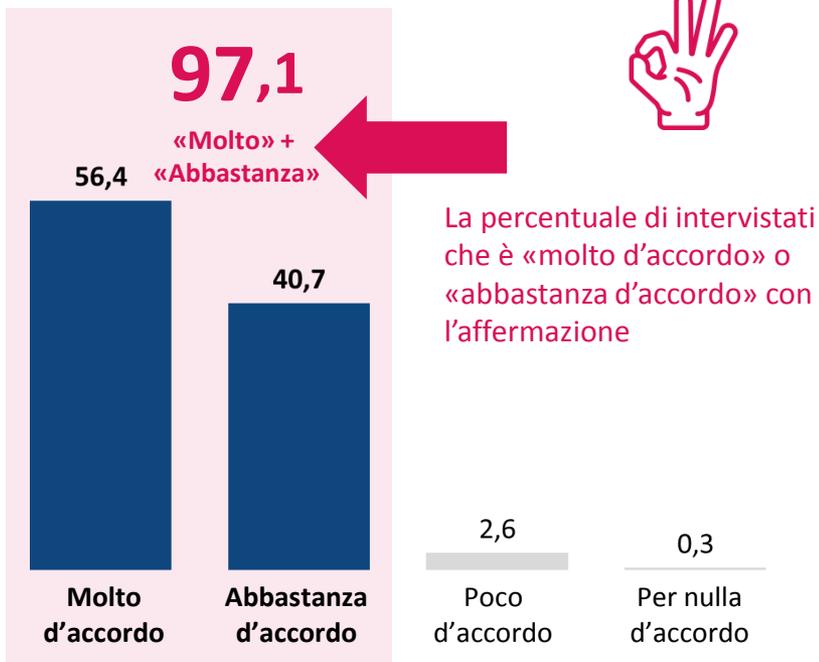
Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Eurostat



il cibo, prima di tutto, deve essere salutare

Quanto è d'accordo con la seguente affermazione:

“La nostra salute e il nostro benessere dipendono da ciò che mangiamo”

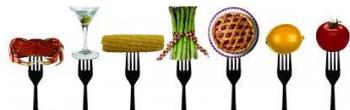


Base campione: 1.111 casi. Solo coloro che non hanno risposto «mai» al consumo fuori casa.

Indichi quali sono per Lei le caratteristiche più importanti che un alimento deve avere...?



Base campione: 1.111 casi. La somma delle percentuali è diversa da 100,0 perché erano ammesse risposte multiple.



informazione, salutismo, scelta

Provenienza dei prodotti

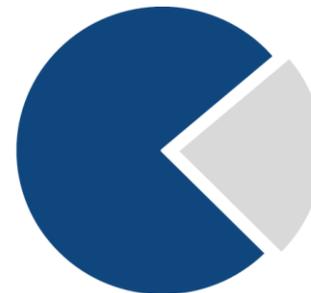
Si
71,8%



No
28,2%

Piatti più salutari

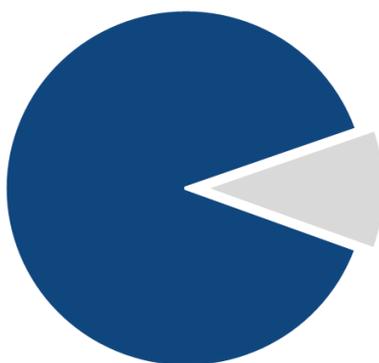
Si
76,3%



No
23,7%

Piatti alternativi

Si
89,1%

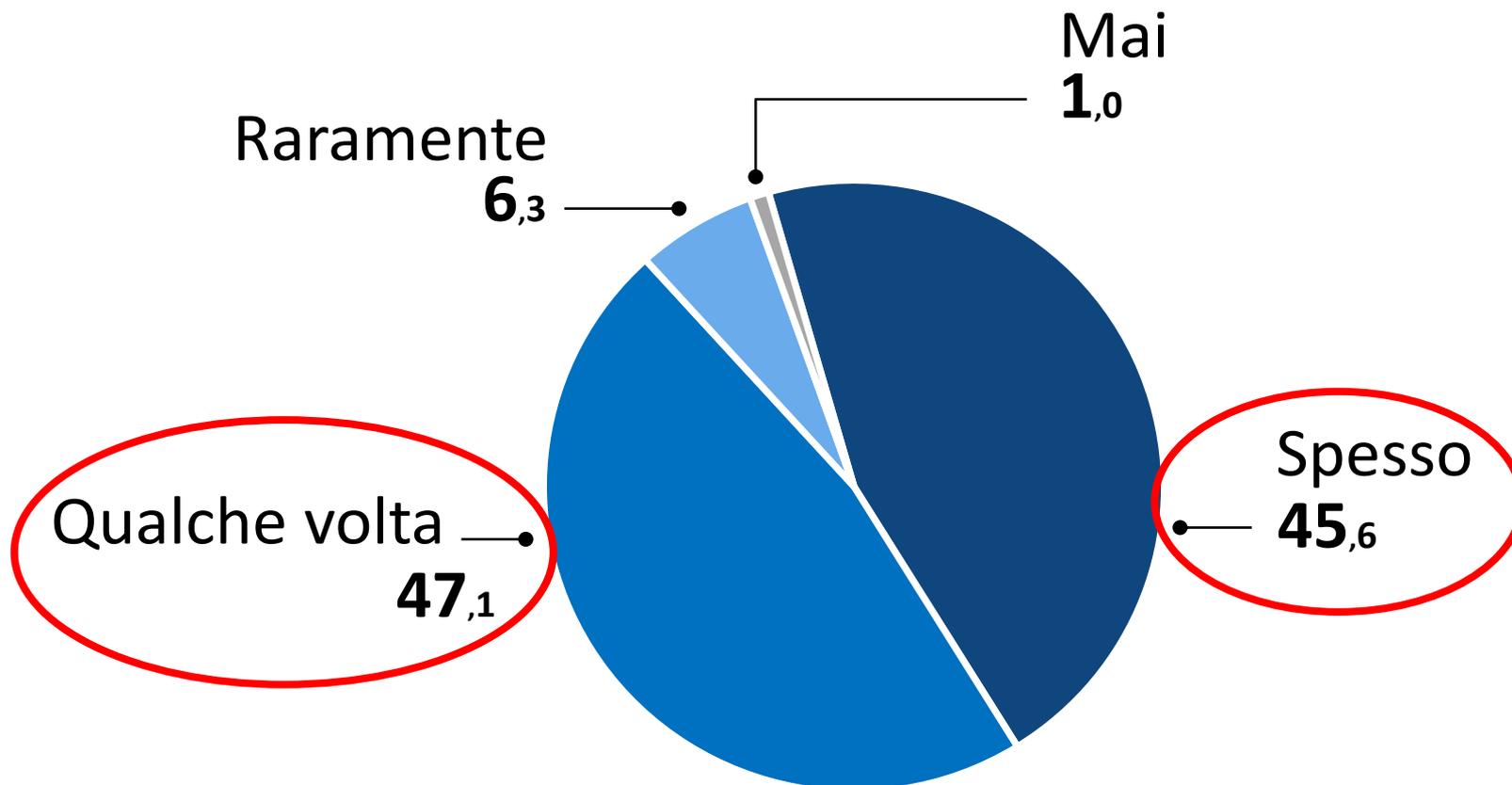


No
10,9%



il rischio commodity avanza

Quanto spesso le capita di acquistare un prodotto rispetto ad un altro perché il prezzo è più conveniente?



Base campione: 1.024 casi. Solo coloro che hanno dichiarato di occuparsi della spesa personalmente o insieme ad un'altra persona.

Fonte: indagine Fipe-Format, 2018



attenzione allo spreco: misura etica o economica?



91,1

Mi capita di congelare dei prodotti per evitarne il deterioramento



82,8

Mi capita di riutilizzare il cibo cucinato nei giorni precedenti per realizzare altri piatti



62,1

Mi capita di consumare del cibo anche se scaduto da qualche giorno



46,6

Mi capita di acquistare del cibo in eccesso e di averlo gettato



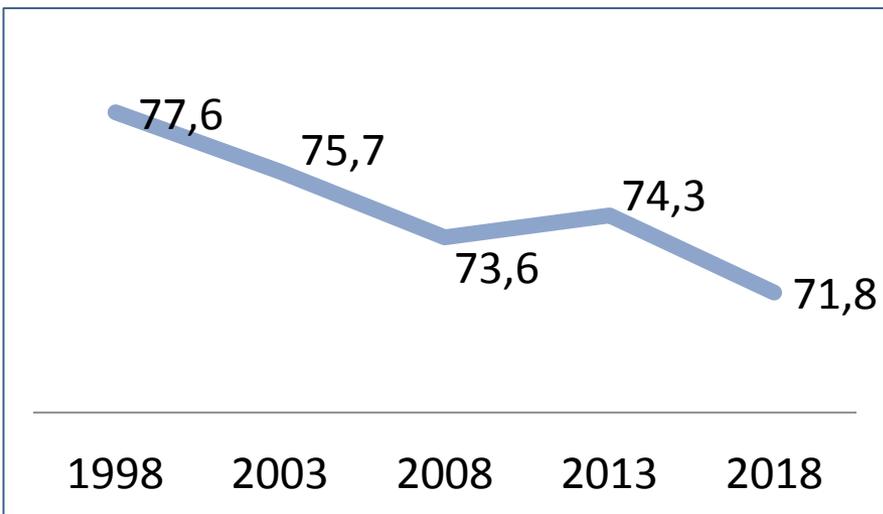
18,8

Mi capita di andare al ristorante e portare via il cibo ordinato che non ho consumato



pranzo meno importante, cena di più

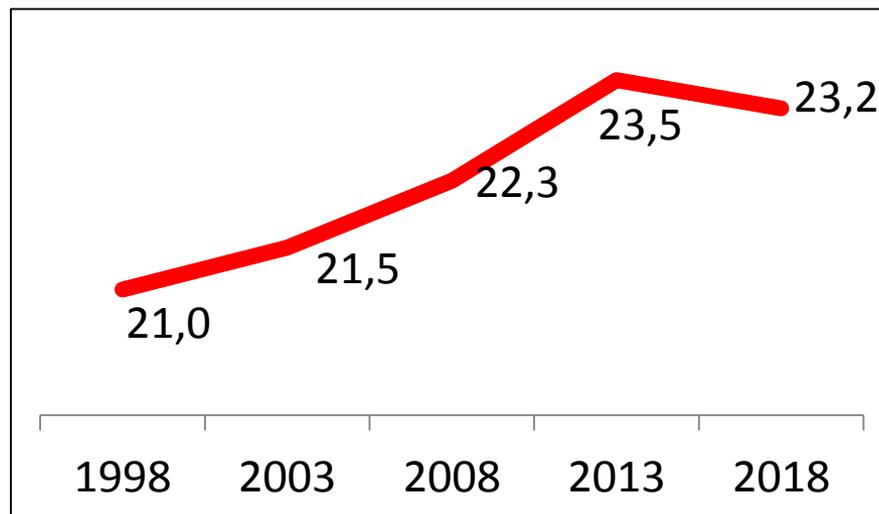
pranzano a casa – val %



13,6 milioni hanno la cena come pasto principale della giornata (**2 mln. in più** in 20 anni)

ATTENZIONE agli **800** mila bambini che adottano lo stile alimentare (sbagliato) dei genitori

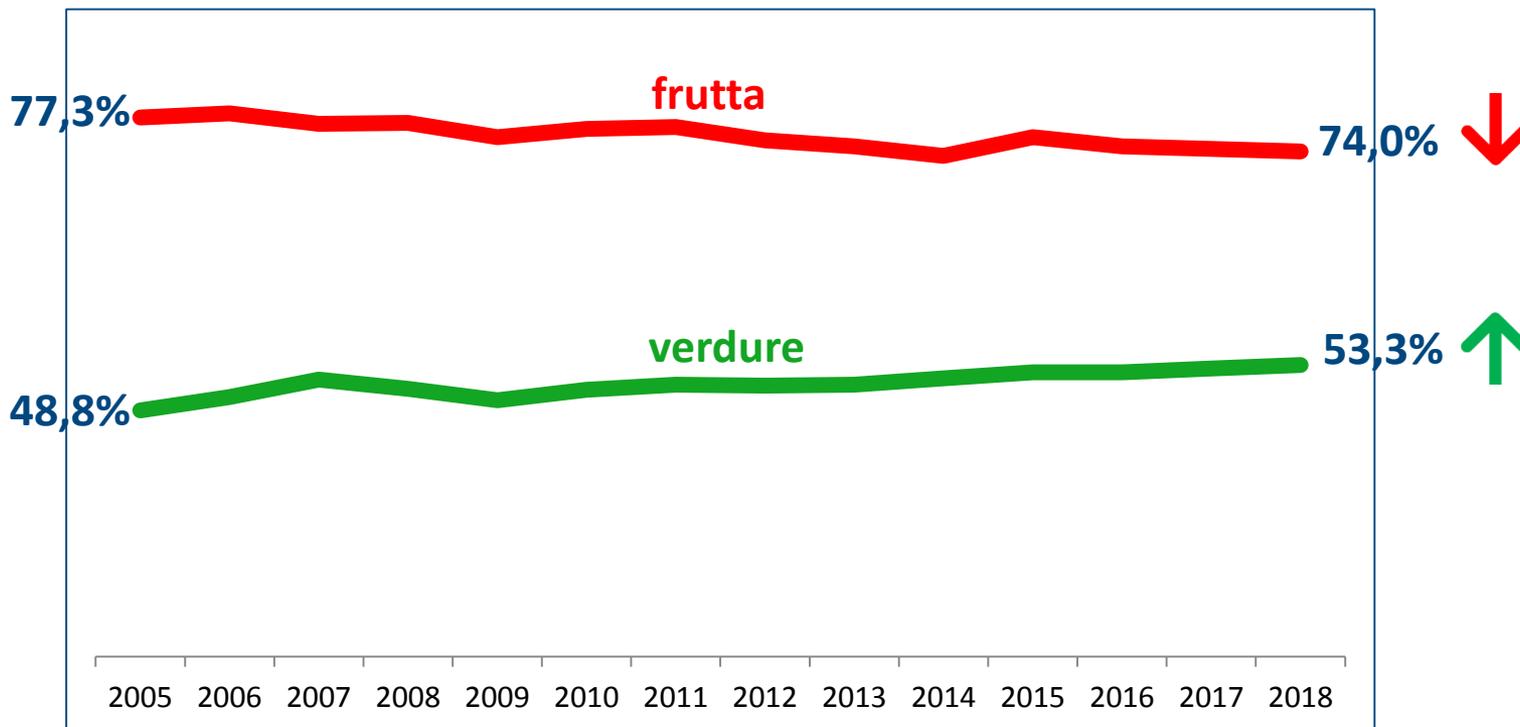
cena come pasto principale – val. %





più verdura, meno frutta

consumano almeno una volta al giorno - per 100 persone di 3 anni e più



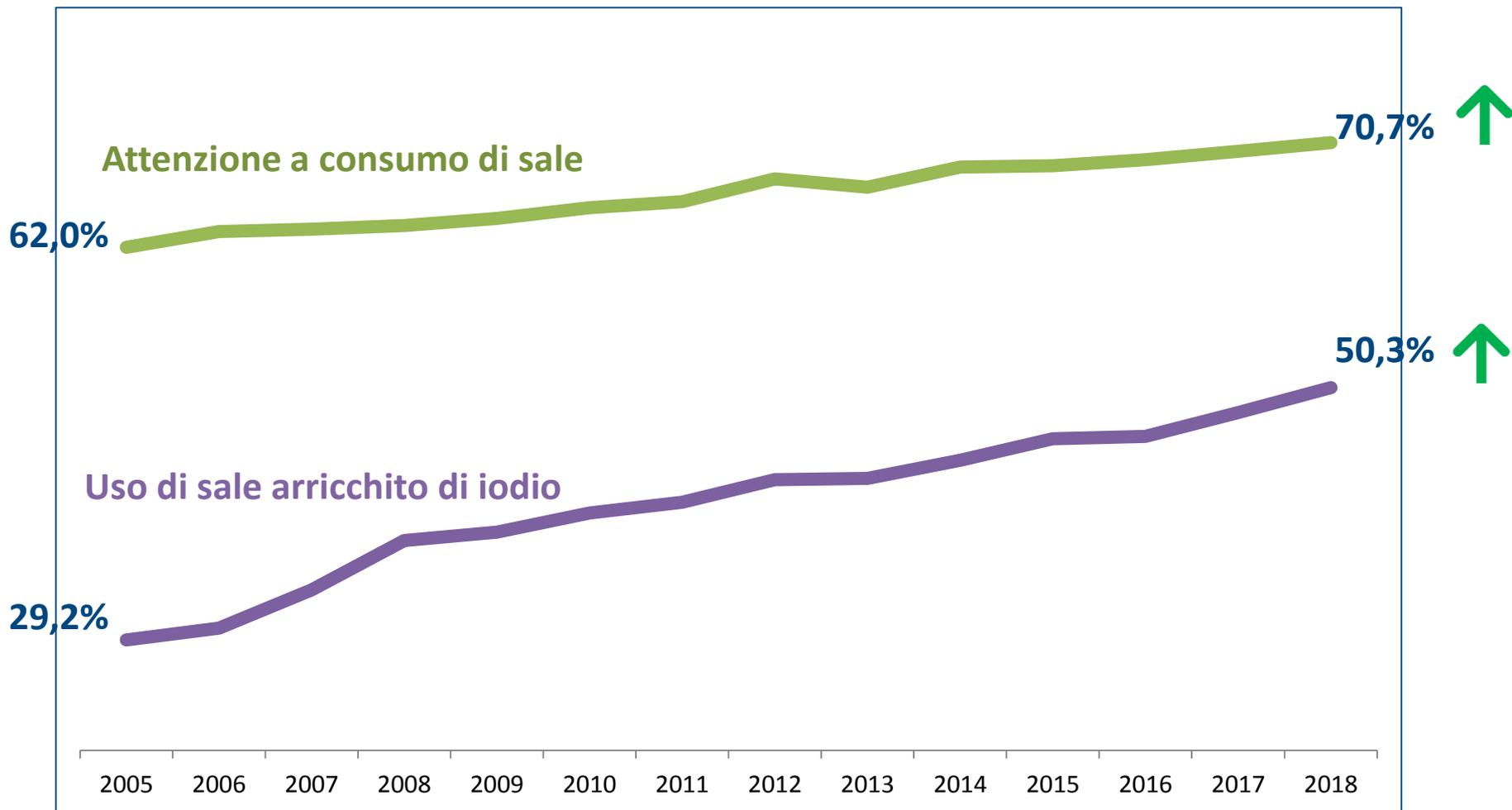
31 milioni (4 in più del 2005) consumano verdure ogni giorno

43 milioni (254 mila in meno del 2005) consumano frutta ogni giorno



meno sale e di maggior qualità

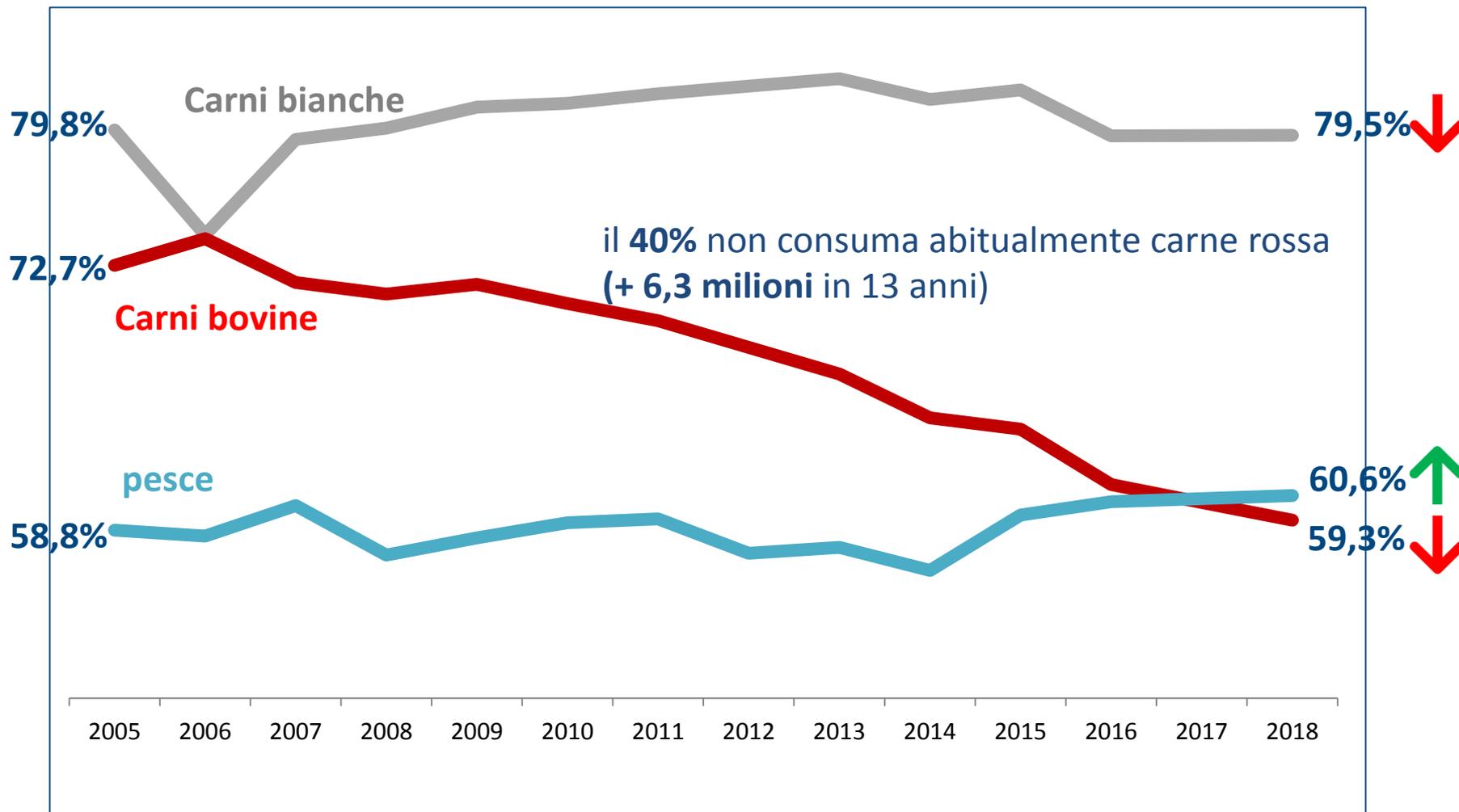
per 100 persone di 3 anni e più





meno carne (rossa e pure bianca) ... e il pesce?

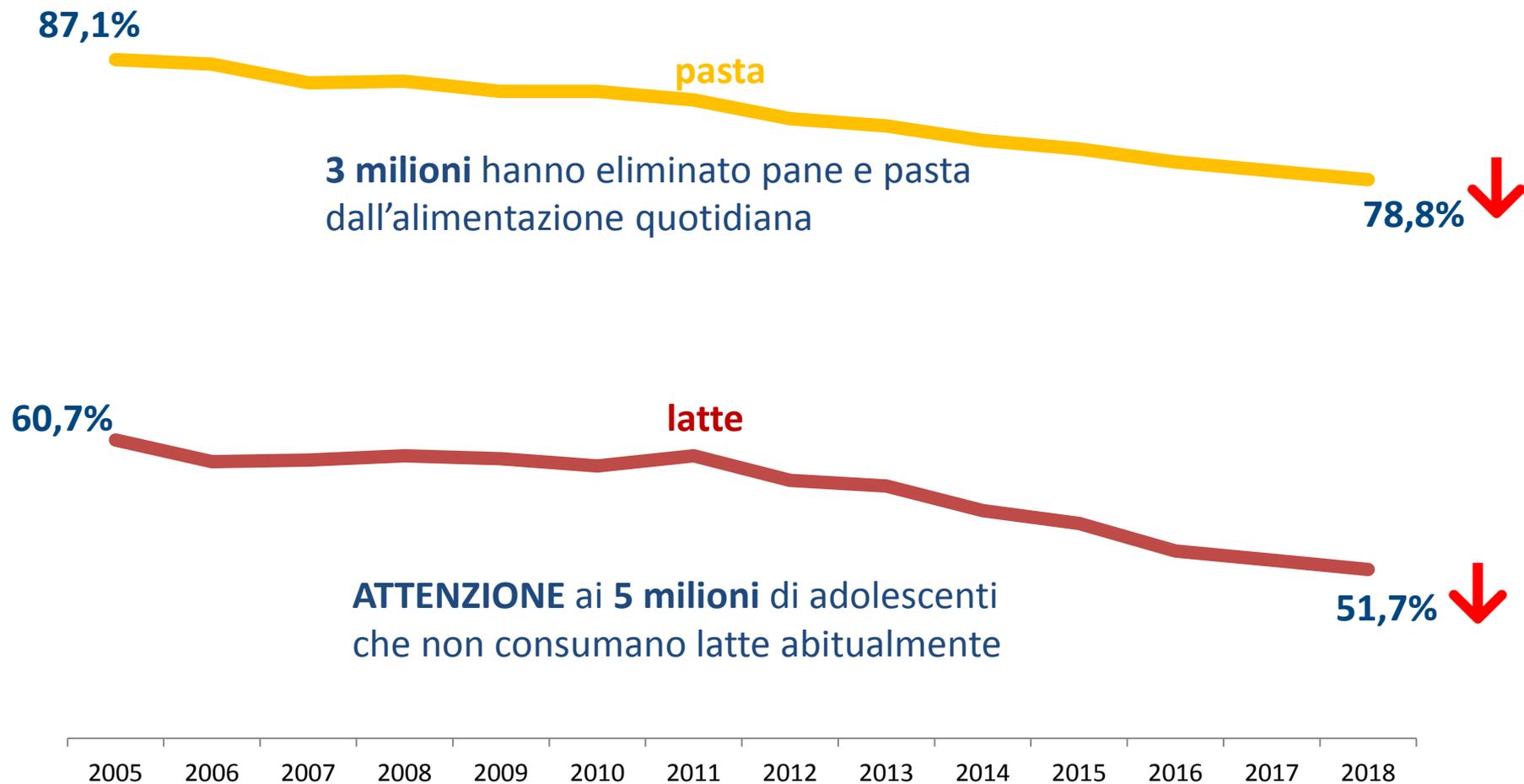
consumano almeno qualche volta alla settimana - per 100 persone di 3 anni e più





il rito quotidiano della pasta è in crisi?

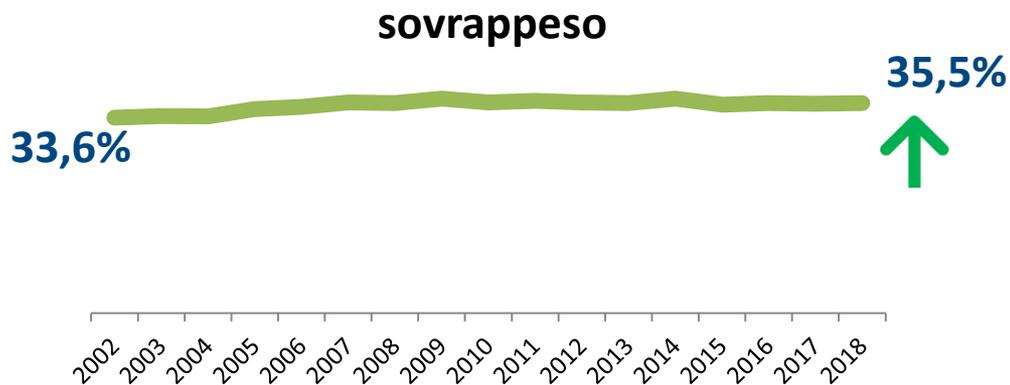
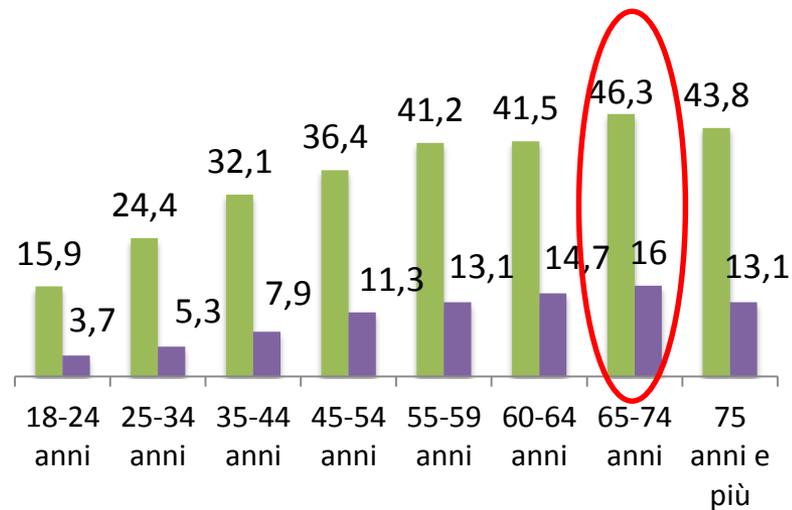
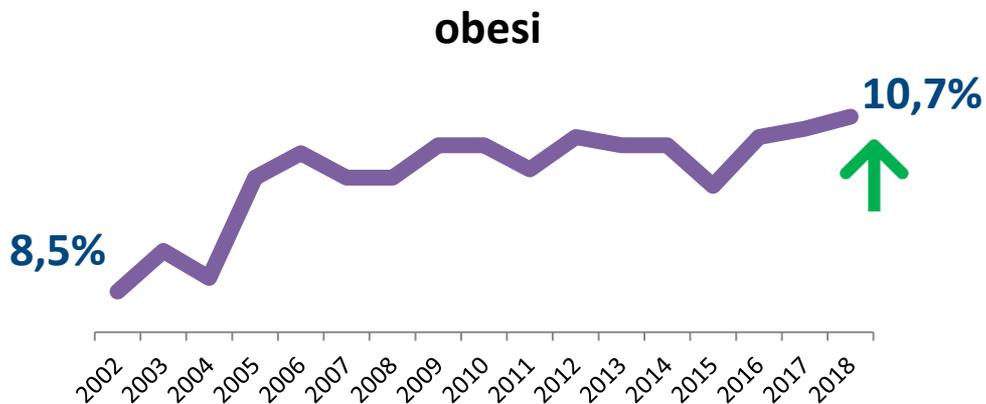
consumano almeno una volta al giorno - per 100 persone di 3 anni e più





siamo salutisti ma l'obesità aumenta. perché?

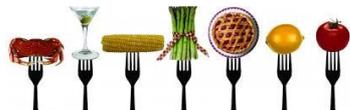
100 persone di 18 anni e più - val. %



■ sovrappeso ■ obesi

5,3 milioni sono obesi (+ 1 milione negli ultimi 15 anni)
18 milioni in sovrappeso

L'obesità non dipende solo dall'età ma **titolo di studio e condizione professionale** influiscono in modo determinante



a proposito di food delivery

Le capita mai di ordinare il pranzo o la cena a domicilio su piattaforme online di intermediazione tra ristoranti e consumatori finali della consegna a domicilio (es. just eat, deliveroo, foodora, etc)?

No,
non ordino il pranzo o la cena a domicilio su piattaforme online

69,8



Base campione: 1.111. Solo coloro che non hanno risposto «mai» al consumo fuori casa.

Sì,
mi capita di ordinare il pranzo o la cena a domicilio su piattaforme online

30,2



Quali sono i motivi per i quali si serve di queste piattaforme?

(Analisi effettuata solo presso coloro che hanno dichiarato di avere ordinato il pranzo o la cena a domicilio su piattaforme online)



Per mangiare qualcosa di buono senza uscire **37,1**



Quando non ho nulla da mangiare in casa **35,6**



Quando non ho voglia di pensare al pranzo/cena **34,7**



Quando non ho tempo di cucinare **31,5**



Per quando ho ospiti improvvisi **18,4**



Per la vasta scelta che offrono queste piattaforme **17,3**



Altro **1,4**

Base campione: 304 casi. Solo presso coloro che hanno dichiarato di avere ordinato il pranzo o la cena a domicilio su piattaforme online. La somma delle percentuali è diversa da 100,0 perché erano ammesse risposte multiple.

Food Delivery: chi, come, perché



- 65% nel nord Italia
- resto nel centro sud
- sud in fase di espansione



- prevalenza di utenti giovani e smart
- uomini e donne in egual misura
- abituati all'utilizzo delle tecnologie



- in casa con gli amici
- durante le partite
- davanti alla TV



- varietà della scelta
- affidabilità
- velocità



Deliveroo è la prima scelta
(miglior supporto clienti e rider)

Food Delivery: cosa



Trend 2018 e cibi preferiti

Il Poke, specialità hawaiana a base di riso e pesce crudo, è il piatto di tendenza 2018 e anche il più ordinato.



Altri piatti in classifica:

- Hamburger e patatine
- Pizza
- Sushi
- Ravioli asiatici

Nuove Tendenze 2019



- Veg meat: beyond burger
- Cucina birmana e filippina: avanzata del sud est asiatico
- Conferma della curcuma e ascesa del gomasio
- Semi di canapa
- Frutta: tutti pazzi per cocco e dragon fruit

Food Delivery: il mercato italiano



Consegna del cibo 2018



1.1

**MILIARDI
DI EURO**

Online food delivery



fonte: Osservatori.net del Politecnico di Milano;
* stime Deliveroo