

RASSEGNA STAMPA
ASSEMBLEA ANNUALE FIPE 2023
15 NOVEMBRE 2023

AGENZIE



15 novembre 2023

Stoppani, 'servono politiche più mirate sui temi del lavoro'

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - "Quello di cui ha bisogno il settore, come il resto del Paese, è un po' di stabilità anche di carattere politico, di incentivi per investire sulla crescita di questo Paese", insomma "servirebbero delle politiche più mirate legate in questa fase ai temi del lavoro, con la difficoltà a rinnovare i contratti collettivi nazionali, come il nostro che è scaduto da più di due anni". Lo afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio, a margine dell'assemblea. "Ci vuole forse qualche attenzione in più alla detassazione degli aumenti contributivi. Servono interventi più strutturali, di indirizzo verso le tematiche del lavoro, in un settore come il nostro che fa del servizio l'elemento premiante", aggiunge. Sulla questione della carenza di personale, continua Stoppani, "sicuramente il nostro settore sconta un fattore reputazionale, perché non sempre viene visto solo sulla superficie senza andare in profondità. Dietro queste attività ci sono certamente i lavoretti, ma hanno consentito a molti giovani di finanziarsi gli studi, di avere delle prospettive". (ANSA). 2023-11-15T11:08:00+01:00 YA7-CN ANSA per CAMERA02

Stoppani, polemica su scontrini gonfiati danneggia il Paese

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - "Tutti ricordano le polemiche estive sui cosiddetti scontrini gonfiati, con le presunte furberie di alcuni nostri operatori che hanno applicato maggiorazioni rispetto al prezzo base di alcuni prodotti somministrati, scatenando così un uragano di diffamazione, con la ripetuta ripresa di questi episodi, diventati simbolo della sciatteria, del pressapochismo o dell'egoismo che danneggiano l'immagine del Paese". Lo afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio, nel corso della sua relazione dell'assemblea. Spesso, sottolinea Stoppani, "lo storytelling sulla ristorazione si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla

reputazione costruisce la propria esistenza", mentre è "molto difficile che si parli seriamente del ruolo economico, della funzione sociale e della ricchezza imprenditoriale del settore, sottolineandone i valori sociali, culturali, identitari, i posti di lavoro creati, i livelli di servizio assicurati, il valore economico generato". La scelta della Federazione di non entrare nella polemica era dettato dal fatto "di non amplificare episodi che non rappresentano e tantomeno caratterizzano la stragrande maggioranza dei Pubblici Esercizi italiani". "Da una parte, infatti, c'è un problema di comunicazione e relazione con il cliente, che non si risolve nella pur dovuta trasparenza dei listini con l'indicazione delle maggiorazioni richieste. Dall'altra - conclude - è necessario uscire dalla logica del "ritocchino" ai listini e far passare il concetto che i prezzi si possono anche ripensare davanti ad una contrazione dei margini che mette a rischio la continuità aziendale e la necessità di fare qualità e innovazione". (ANSA). 2023-11-15T11:37:00+01:00 YA7-CN ANSA per CAMERA02

Fipe, mancano 150mila addetti, per 60% imprese duro trovarli

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - Sebbene l'occupazione nei pubblici esercizi sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale: nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma ci sono difficoltà a trovarli. Intanto, i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro. E' la fotografia in chiaroscuro scattata dall'ufficio studi di Fipe che ci restituisce dati e numeri sullo stato di salute della ristorazione e dei Pubblici Esercizi. Mancano candidati, in particolare il personale di sala, e il rischio è "di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia". La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35. Il punto su cui insiste il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, è che "la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione". (ANSA). 2023-11-15T12:06:00+01:00 YA7-CN ANSA per CAMERA02

Lollobrigida, sostenere ristorazione e abbattere il costo lavoro

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - Per il settore dei pubblici esercizi "vogliamo fare ancora di più, collaborando con chi ha tenuto in piedi il settore economico anche durante periodi straordinariamente difficili come quello della pandemia" e quindi "dobbiamo raccontare quello che hanno fatto di positivo, dobbiamo essergli vicino abbattendo il costo del lavoro il più possibile per cercare di sviluppare sempre più economia". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, in occasione dell'Assemblea annuale di Fipe-Confcommercio, ricordando come "dobbiamo tanto ai nostri imprenditori per il ruolo che hanno assunto, per la capacità di dare lavoro, per la capacità di rischiare in prima persona e soprattutto di garantire quell'elemento che è il nostro valore aggiunto come sistema Italia che è la qualità". "Peraltro - aggiunge il ministro - la ristorazione è agganciata alle nostre filiere produttive di qualità, dalla produzione alla trasformazione primaria, secondaria, fino alla distribuzione finale. Questo garantisce una crescita economica, quella necessaria ricchezza che viene creata solo attraverso l'investimento sull'impresa, che può essere ridistribuita aiutando i più deboli senza far debiti e senza svendere gli asset strategici della nazione". E conclude: "i nostri ristoratori garantiscono benessere, per quello che danno da mangiare ai loro clienti ma anche per la convivialità, il come questo avviene, in luoghi che sono ospitali, nei quali si sta bene". (ANSA). 2023-11-15T12:58:00+01:00 YA7-VI ANSA

Urso, 'rispetto garanti, stupisce reazione alla manovra'

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - "Io ho sempre rispetto delle decisioni dei Garanti e di chiunque si assuma le proprie responsabilità e di chiunque assolva ai suoi ruoli istituzionali". Lo afferma il ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso a margine dell'Assemblea annuale di Fipe-Confcommercio, in merito alla vicenda sullo sciopero. "Questa - spiega il ministro - è una manovra tutta orientata al lavoro e alla produzione, e quindi mi stupisce che ci sia questa reazione perché queste erano le principali richieste storiche sia del sindacato sia di Confindustria. Noi le abbiamo portate a compimento in un momento così difficile. Ci aspettavamo una reazione di altra natura". (ANSA). 2023-11-15T12:19:00+01:00 YA7-CN ANSA per CAMERA02

ANSA/ Mancano 150mila addetti alla ristorazione

(ANSA) - ROMA, 15 NOV - Mancano 150mila addetti nella ristorazione e per il 60% degli imprenditori è molto difficile trovare il personale. Insomma, anche se l'occupazione nel settore è tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati e i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro, ci sono difficoltà a reperire lavoratori. E' questo in parte è dovuto anche alla narrazione che viene fatta del settore. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi, presentato oggi all'Assemblea nazionale. "La ristorazione - spiega il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto 'toastgate', poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione". Il riferimento è alla storia degli 'scontrini gonfiati', storie di clienti finite sui social, ricorda Stoppani, "con le presunte furberie di alcuni nostri operatori che hanno applicato maggiorazioni rispetto al prezzo base di alcuni prodotti somministrati", storie "che danneggiano l'immagine del Paese". Invece, sostiene il presidente, "quello di cui ha bisogno il settore", sono "incentivi per investire sulla crescita" e "politiche più mirate legate ai temi del lavoro". Se lo scenario emerso sottolinea la centralità dei pubblici esercizi con le sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, e la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile (con un'incidenza media delle imprese guidate da donne del 21,4%) e giovani (una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35), il tema è ancora la mancanza di candidati, in particolare il personale di sala, e il rischio è "di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa" Ad accogliere l'allarme il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida: "vogliamo fare ancora di più, collaborando con chi ha tenuto in piedi il settore economico anche durante periodi straordinariamente difficili come quello della pandemia" e quindi "dobbiamo raccontare quello che hanno fatto di positivo, dobbiamo essergli vicino abbattendo il costo del lavoro il più possibile per cercare di sviluppare sempre e più economia". In questa fase "particolarmente positiva, dopo il periodo del significativo contrasto alla pandemia", aggiunge il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, sottolineando che il governo ha "tra l'altro prorogato la possibilità per gli esercenti di avere l'esposizione, a nostro avviso utile, dei tavolini all'esterno per un altro anno". (ANSA). 2023-11-15T18:57:00+01:00 YA7-PAT ANSA per CAMERA02 NS055 NS055



15 novembre 2023

RISTORAZIONE: STOPPANI (FIPE), 'SERVONO POLITICHE PIU' MIRATE E STRUTTURALI SU LAVORO' =

Roma, 15 nov. - (Adnkronos) - "Dopo la pandemia sicuramente il settore è migliorato anche se abbiamo vecchi e nuovi problemi da gestire. I vecchi problemi sono legati all'attrattività del settore e alla carenza di personale, oltre ai problemi di liquidità e di gestione amministrativa delle imprese, che presentano criticità anche legate all'inflazione. I nuovi problemi sono legati soprattutto ai fatti di contesto, con queste crisi internazionali che trasferiscono criticità anche sul nostro Paese, in particolare sul mondo della convivialità, del fuori casa. E comunque stiamo cercando di recuperare i danni e le ferite dei difficili momenti della crisi pandemica". Lo ha detto il presidente di FIPE-Confcommercio Lino Stoppani a margine dell'Assemblea annuale della FIPE in corso a Roma. "Quello di cui ha bisogno il settore, come il resto del Paese, è un po' di stabilità anche di carattere politico, di incentivi per investire sulla crescita di questo Paese", aggiunge Stoppani. "È chiaro che tutte queste aspettative sono condizionate da una parte dai vincoli di bilancio pubblico, sottoposto alle pressioni internazionali sul debito pubblico, dall'altra dalla finanza pubblica aggravata dal rialzo dei tassi di interesse. Servirebbero delle politiche più mirate legate in questa fase ai temi del lavoro, con la difficoltà a rinnovare i contratti collettivi nazionali, come il nostro che è scaduto da più di due anni. Ci vuole forse qualche attenzione in più alla detassazione degli aumenti contributivi. Servono interventi più strutturali, di indirizzo verso le tematiche del lavoro in un settore come il nostro che fa del servizio l'elemento premiante". Sulla questione della carenza di personale, il presidente della FIPE afferma che "sicuramente il nostro settore sconta un fattore reputazionale, perché viene visto solo sulla superficie senza andare in profondità. Dietro queste attività ci sono certamente i cosiddetti lavoretti, ma che hanno consentito a molti giovani di finanziarsi gli studi, di avere delle prospettive". (Nic/Adnkronos) ISSN 2465 -

RISTORAZIONE: STOPPANI (FIPE), 'SU SCONTRINI GONFIATI HA PREVALSO SENSAZIONALISMO' =

Roma, 15 nov. - (Adnkronos) - "Abbiamo scelto come Federazione di tenere un profilo discreto sulla vicenda degli 'scontrini gonfiati', non entrando nella polemica. La scelta non era dettata né da imbarazzo né da disinteresse, ma da una consapevole strategia: non amplificare episodi che non rappresentano e tantomeno caratterizzano la stragrande maggioranza dei pubblici esercizi italiani". Lo ha detto il presidente di FIPE-Confcommercio nella sua relazione all'Assemblea annuale della FIPE in corso a Roma, che quest'anno si concentra sul rapporto tra ristorazione e comunicazione. "Si è trattato di una scelta che alcuni possono non aver condiviso", prosegue Stoppani, che denuncia il fatto che siano prevalsi "gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza". Per il presidente della FIPE è "essenziale interrogarsi sugli episodi - e le reazioni scatenate - perché includono anche una nostra disarmante propensione all'autolesionismo e soprattutto dimostrano che abbiamo scarsa comprensione dei meccanismi che la comunicazione è oggi in grado di attivare". "Da una parte, infatti, c'è un problema di comunicazione e relazione con il cliente. Dall'altra, è necessario uscire dalla logica del 'ritocchino' ai listini e far passare il concetto che i prezzi si possono anche ripensare davanti a una contrazione dei margini che mette a rischio la continuità aziendale e la necessità di fare qualità e innovazione". (Nic/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 15-NOV-23 11:26 NNNN

RISTORAZIONE: FIPE, MANCANO 150MILA ADDETTI, 60% IMPRESE HA DIFFICOLTA' A TROVARLI =

Roma, 15 nov. - (Adnkronos) - Sebbene l'occupazione nel settore della ristorazione, che conta 334mila imprese, sia tornata ai livelli del 2019, con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150mila ma ci sono difficoltà a trovarli. E' uno dei dati principali elaborati dall'ufficio studi di FIPE-Confcommercio sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi, presentati oggi all'Assemblea annuale della FIPE a Roma. "Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati", evidenzia la FIPE, "con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa. Sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista

per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti, tuttavia, si è ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia". La ristorazione, emerge ancora dai dati FIPE, continua ad essere "fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile". L'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: un'impresa su dieci è amministrata da giovani under 35. (Nic/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 15-NOV-23 12:30 NNNN

RISTORAZIONE: LOLLOBRIGIDA, 'SAREMO VICINI A SETTORE, ABBATTERE COSTO LAVORO' =

Roma, 15 nov. - (Adnkronos) - "Vogliamo fare ancora di più" per il settore della ristorazione, "collaborando con chi ha tenuto in piedi il settore economico anche durante periodi straordinariamente difficili come quello della pandemia. Noi dobbiamo tanto ai nostri imprenditori per il ruolo che hanno assunto, per la capacità di dare lavoro, per la capacità di rischiare in prima persona e soprattutto di garantire quell'elemento che è il nostro valore aggiunto come sistema Italia che è la qualità". Lo ha detto il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida durante l'Assemblea annuale di Fipe-Confcommercio a Roma. "Dobbiamo raccontare quello che hanno fatto di positivo, dobbiamo essergli vicino abbattendo il costo del lavoro il più possibile per cercare di sviluppare sempre più economia", prosegue Lollobrigida. "Peraltro la ristorazione è agganciata alle nostre filiere produttive di qualità, dalla produzione alla trasformazione primaria, secondaria, fino alla distribuzione finale. Questo garantisce una crescita economica, quella necessaria ricchezza che viene creata solo attraverso l'investimento sull'impresa, che può essere ridistribuita aiutando i più deboli senza far debiti e senza svendere gli asset strategici della nazione". "In ultimo, ma non per ultimo, i nostri ristoratori garantiscono benessere, per quello che danno da mangiare ai loro clienti ma anche per la convivialità, il come questo avviene, in luoghi che sono ospitali, nei quali si sta bene", prosegue il ministro. "Questa è la ragione per la quale in tutto il mondo c'è tanta voglia di passare pranzi e cene nei ristoranti italiani. Perché si sta bene". (Nic/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 15-NOV-23 12:49 NNNN



15 novembre 2023

Fipe: mancano 150mila addetti, per 60% imprese difficile trovarli =

(AGI) - Roma, 15 nov. - Nel settore della ristorazione "sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. E nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma ci sono difficoltà a trovarli". Lo afferma un'analisi dell'Ufficio studi di Fipe-Confcommercio, presentata in occasione dell'iniziativa 'La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni', ha presentato. Per Fipe, il problema "affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala" e "rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà infatti di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia". Inoltre, secondo lo studio, la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35. (AGI)Gav (Segue) 151411 NOV 23 NNNN

Fipe: mancano 150mila addetti, per 60% imprese difficile trovarli (2)=

(AGI) - Roma, 15 nov. - "Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale - e' la riflessione - il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione". Come ha sottolineato nella sua relazione il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, "la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche.

Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto 'toastgate', poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione". L'Assemblea ha avuto dunque l'obiettivo di "mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi". (AGI)Gav 151411 NOV 23 NNNN

Ristorazione: Stoppani, settore complesso fatto di sacrifici =

(AGI) - Roma, 15 nov. - Il settore della ristorazione "ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie. Lo ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione - prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più 'narcisistica' di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza". (AGI)Gav 151417 NOV 23 NNNN

15 novembre 2023

Ristorazione, Stoppani (Fipe): servono politiche mirate su lavoro

Roma, 15 nov. (askanews) - "Dopo la pandemia sicuramente il settore è migliorato anche se abbiamo vecchi e nuovi problemi da gestire. I vecchi problemi sono legati all'attrattività del settore e alla carenza di personale, oltre ai problemi di liquidità e di gestione amministrativa delle imprese, che presentano criticità anche legate all'inflazione". Lo ha sottolineato il presidente della Fipe, Lino Enrico Stoppani, a margine della assemblea della associazione. "I nuovi problemi - ha aggiunto - sono legati soprattutto ai fatti di contesto con queste crisi internazionali che trasferiscono criticità anche sul nostro Paese, in particolare sul mondo della convivialità, del fuori casa. E comunque stiamo cercando di recuperare i danni e le ferite dei difficili momenti della crisi pandemica". "Quello di cui ha bisogno il settore, come il resto del Paese, è un po' di stabilità anche di carattere politico, di incentivi per investire sulla crescita di questo Paese. È chiaro che tutte queste aspettative sono condizionate dai vincoli di bilancio pubblico da una parte sottoposto alle pressioni internazionali sul debito pubblico, dall'altra dalla finanza pubblica aggravata dal rialzo dei tassi di interesse. Però insomma servirebbero delle politiche più mirate legate in questa fase ai temi del lavoro, con la difficoltà a rinnovare i contratti collettivi nazionali, come il nostro che è scaduto da più di due anni. Ci vuole forse qualche attenzione in più alla detassazione degli aumenti contributivi", ha evidenziato Stoppani. "Servono interventi più strutturali, di indirizzo verso le tematiche del lavoro in un settore come il nostro che fa del servizio l'elemento premiante. Sulla questione della carenza di personale, sicuramente il nostro settore sconta un fattore reputazionale, perché non sempre viene visto solo sulla superficie senza andare in profondità. Dietro queste attività ci sono certamente i lavoretti ma hanno consentito a molti giovani di finanziarsi gli studi, di avere delle prospettive". Cam 20231115T111903Z

Ristorazione, Stoppani (Fipe): scontrini gonfiati? Eccesso polemiche

Roma, 15 nov. (askanews) - Gli episodi dei cosiddetti "scontrini gonfiati" che hanno scatenato tante polemiche la scorsa estate "non rappresentano, né caratterizzano la stragrande maggioranza dei pubblici esercizi italiani". Lo ha sottolineato il presidente della Fipe, Enrico Stoppani, nel suo intervento alla assemblea annuale della Fipe. Tuttavia ha evidenziato Stoppani "questo non

significa certo che il servizio non vada remunerato, ma quando si dà un prezzo a quella che il cliente reputa una 'cortesia' non si fa onore alla categoria". "D'altro canto, però, il livello di indignazione di chi ha riportato o commentato le notizie, evidenzia un italianissimo e peculiare pregiudizio. Tutti sanno, infatti, che se si chiede qualcosa in più, normalmente si paga anche qualcosa in più, in ogni attività. Tuttavia, questo basilare concetto economico sembra non valere per i Pubblici esercizi, per i quali prezzo e valore non devono, non si sa come, andare di pari passo". "C'è infatti la strana pretesa - ha aggiunto - per la quale nei nostri bar e ristoranti ogni servizio aggiuntivo deve essere inteso come cortesia, senza rendersi conto che quella cortesia ha comunque un costo aggiuntivo per l'Esercente. Le segnalazioni non hanno riguardato solo gli addebiti extra, ma anche i prezzi in alcune rinomate località o il confronto tra i costi dei servizi della balneazione nel nostro Paese". Rbr 20231115T115705Z

Ristorazione, Fipe: occupazione a livelli 2019 ma mancano 150mila addetti

Roma, 15 nov. (askanews) - Occupazione tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati nel settore della ristorazione ma il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. La fotografia scattata dall'Ufficio studi di Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, traccia un quadro in chiaroscuro. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150mila ma ci sono difficoltà a trovarle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa. Sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia. La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.(Segue) Rbr 20231115T120029Z

Ristorazione, Fipe: occupazione a livelli 2019 ma mancano 150mila addetti

-2-

Roma, 15 nov. (askanews) - Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei pubblici esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione. Come ha sottolineato nella sua relazione il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, "la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa

grande clamore sul cosiddetto toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione". "Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione - prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza". Rbr 20231115T120036Z

15 novembre 2023

Imprese: Fipe, ristorazione riparte con quasi un milione di occupati nel 2023

Torino, 15 nov. (LaPresse) - L'Ufficio studi di Fipe ha scattato una fotografia che ci restituisce dati e numeri inediti sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi. Ciò che emerge è uno scenario in chiaroscuro: sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti si è, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia. La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.(Segue). ECO NG01 mrc/fed 151330 NOV 23

Imprese: Fipe, ristorazione riparte con quasi un milione di occupati nel 2023-2-

Torino, 15 nov. (LaPresse) - Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei pubblici esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione. Come ha sottolineato nella sua relazione il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione. L'Assemblea ha avuto dunque l'obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga

tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi. "Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie - ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio -. Lo storytelling sulla ristorazione si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più 'narcisistica' di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza".(Segue). ECO NG01 mrc/fed 151330 NOV 23

Imprese: Fipe, ristorazione riparte con quasi un milione di occupati nel 2023-3-

Torino, 15 nov. (LaPresse) - L'Assemblea annuale 2023 di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana pubblici esercizi, dal titolo 'La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni', si è tenuta oggi a Roma. L'evento, che si è aperto con i saluti di Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio-Imprese per l'Italia, è proseguito con la relazione di Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe e con una tavola rotonda, moderata dal giornalista Rai Federico Ruffo, a cui hanno preso parte Davide Oldani, chef e titolare del Ristorante D'O, Carlo Gorla, direttore sviluppo programmi informazione di Mediaset, Davide Paolini, collaboratore de Il Sole 24 Ore, Ida Germano, titolare dell'Osteria del Cavolo, Veronica Ruggeri, conduttrice tv, Giuseppe Di Piazza, caporedattore Cronaca di Roma del Corriere della Sera, e Marco Mensurati, direttore del Gambero Rosso. Le conclusioni sono state affidate ai ministri Francesco Lollobrigida, Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e Adolfo Urso, Imprese e Made in Italy. ECO NG01 mrc/fed 151330 NOV 23

15 novembre 2023

== PER LA RISTORAZIONE OCCUPAZIONE IN CRESCITA MA MISMATCH SI ALLARGA ==

ROMA (ITALPRESS) - E' uno scenario in chiaroscuro quello che emerge sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi secondo dati e numeri illustrati nel corso dell'assemblea annuale della Fipe-Confcommercio. Sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia. La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. (ITALPRESS) - (SEGUE). ads/com 15-Nov-23 13:45 NNNN

== PER LA RISTORAZIONE OCCUPAZIONE IN CRESCITA MA MISMATCH SI...-2-

Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35. Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei pubblici esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione. Nei primi nove mesi del 2023 hanno avviato l'attività 8.000 imprese mentre 14.869 l'hanno cessata, il saldo è negativo per 6.869 unità. Resta quindi elevato il turn over imprenditoriale nel settore. La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi continua ad essere caratterizzata dallo strascico degli effetti delle restrizioni imposte per contenere la diffusione della pandemia che spiega un saldo che permane comunque negativo anche se le iscrizioni risultano in lieve ripresa rispetto all'anno precedente e le cessazioni in diminuzione. Come ha sottolineato nella sua relazione il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, la ristorazione sconta un difetto di inquadatura da parte dei media e della stessa

opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche.
(ITALPRESS)

Il Sole 24 ORE

Radiocor:

AGENZIA D'INFORMAZIONE

15 novembre 2023

Ristorazione: Fipe, consumi fuori-casa a quota 89,6 miliardi nel 2023

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 15 nov - Sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori della ristorazione lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma permangono difficoltà nel reperirle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia. I dati emergono dall'Assemblea annuale 2023 di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana pubblici esercizi, dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", in corso a Roma.

Ristorazione: Fipe, 334.173 imprese attive nel 2023 in Italia

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 15 nov - A settembre 2023 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultano attive 334.173 imprese appartenenti al codice di attività 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. E' quanto emerso durante l'Assemblea Fipe, in corso a Roma. I pubblici esercizi sono una realtà ampiamente diffusa in ogni regione che non ha eguali in nessun'altra tipologia di servizio alle persone presente in Italia. La Lombardia si conferma la prima regione per presenza di imprese del settore, con una quota sul totale pari al 14,6%, seguita da Lazio (10,6%) e Campania (10,3%). Sono 133.381 i bar (ovvero le imprese appartenenti al codice di attività 56.3. In nove regioni (in ordine crescente per numerosità: Lombardia, Campania, Lazio, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte, Sicilia, Puglia e Toscana) si concentrano oltre i tre quarti delle imprese del settore.

Ristorazione: Fipe, nei primi 9 mesi 2023 saldo negativo di 6.869 imprese

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 15 nov - Nei primi nove mesi del 2023 hanno avviato l'attività 8mila imprese nell'ambito della ristorazione, mentre 14.869 l'hanno cessata: il saldo è negativo per 6.869 unità. Resta quindi elevato il turn over imprenditoriale nel settore. La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi continua ad essere caratterizzata dallo strascico degli effetti delle restrizioni imposte per contenere la diffusione della pandemia, che spiega un saldo che permane comunque negativo, anche se le iscrizioni risultano in lieve ripresa rispetto all'anno precedente e le cessazioni in diminuzione. Il tasso di sopravvivenza è un interessante indicatore per monitorare lo stato di salute imprenditoriale del settore. La tabella indica il tasso di sopravvivenza (il complemento a 100 di ciascun valore esprime il tasso di mortalità) ad uno, tre e cinque anni per forma giuridica e tipologia di impresa. E' calcolato sul numero delle imprese attive nate nel 2017.

15 novembre 2023

RISTORAZIONE, FIPE: RIPARTE CON QUASI UN MILIONE DI OCCUPATI NEL 2023 (1)

(9Colonne) Roma, 15 nov - Il mondo della ristorazione rappresentato da FIPE-Confcommercio, raccontato e chiacchierato come pochi altri, ha deciso di concentrarsi sul tema della comunicazione e delle sue conseguenze, vista la crescente difficoltà del settore a comunicare ed essere comunicato nella maniera più adeguata, con significative conseguenze che spesso si ripercuotono sul piano reputazionale. L'Assemblea Annuale 2023 di FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", si è tenuta oggi a Roma. L'evento, che si è aperto con i saluti di Carlo Sangalli, Presidente di Confcommercio-Imprese per l'Italia, è proseguito con la relazione di Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE e con una tavola rotonda, moderata dal giornalista Rai Federico Ruffo, a cui hanno preso parte Davide Oldani, Chef e titolare del Ristorante D'O, Carlo Gorla, Direttore Sviluppo Programmi Informazione di Mediaset, Davide Paolini, Collaboratore de Il Sole 24 Ore, Ida Germano, titolare dell'Osteria del Cavolo, Veronica Ruggeri, Conduttrice TV, Giuseppe Di Piazza, Caporedattore Cronaca di Roma del Corriere della Sera, e Marco Mensurati, Direttore del Gambero Rosso. Le conclusioni sono state affidate ai Ministri Francesco Lollobrigida, Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e Adolfo Urso, Imprese e Made in Italy. (segue - fre) _____
151433 NOV 23

RISTORAZIONE, FIPE: RIPARTE CON QUASI UN MILIONE DI OCCUPATI NEL 2023 (2)

(9Colonne) Roma, 15 nov - Come ogni anno, l'Ufficio studi di FIPE ha scattato una fotografia che ci restituisce dati e numeri inediti sullo stato di salute della ristorazione e dei Pubblici Esercizi. Ciò che emerge è uno scenario in chiaroscuro: sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso

positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia. La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35. Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione. Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, Lino Enrico Stoppani, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione. (segue - fre) _____
151434 NOV 23 _____

RISTORAZIONE, FIPE: RIPARTE CON QUASI UN MILIONE DI OCCUPATI NEL 2023 (3)

(9Colonne) Roma, 15 nov - L'Assemblea ha avuto dunque l'obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi. "Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione - prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza". (fre) _____
151434 NOV 23 _____
EL 2023 (3)

RISTORAZIONE, RAPPORTO FIPE 2023: IL FUTURO É NELLA DIGITALIZZAZIONE (1)

(9Colonne) Roma, 15 nov - I dati FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, raccolti nel rapporto 2023, parlano chiaro: meta delle attività nel settore della

ristorazione chiudono dopo tre anni dall'apertura. A dicembre 2022 si registravano 336 mila imprese attive nel mercato della ristorazione, di cui 9.688 all'inizio dell'attività. Tuttavia, nello stesso anno, circa 20.364 imprese hanno chiuso, facendo registrare un saldo negativo pari a 10.969. Questo andamento è dovuto a diversi fattori, tra cui l'aumento dei costi operativi (ingredienti, personale e affitti), la diminuzione della domanda da parte dei consumatori, la concorrenza, l'instabilità economica generale e le situazioni eccezionali, dalla pandemia, alle guerre. E se in passato un ristorante rappresentava un investimento sicuro, oggi non è più così o, quantomeno, come ha spiegato Vincenzo Liccardi alla tavola rotonda "Nesciu Pazzu 4.0: lavora meno, guadagna di più e riprendi il controllo della tua attività", organizzata a Catania, nell'ambito di Ristora Hotel Sicilia 2023, la fiera più importante nella regione per quanto riguarda i settori dell'accoglienza e della ristorazione, è necessario adottare innovative strategie e servirsi delle nuove tecnologie affinché lo diventi. Secondo l'imprenditore, la prima strategia per avere successo oggi nel settore della ristorazione è quella di adottare una gestione dinamica dei prezzi che si caratterizza per la modifica degli stessi in tempo reale, in base a vari fattori. Tale dinamica permette ai ristoratori di adeguare il loro locale alle condizioni di mercato, alle tendenze del settore, alla domanda dei clienti e ad altri elementi determinanti. (segue - fre) _____151439 NOV 23 _____

RISTORAZIONE, RAPPORTO FIPE 2023: IL FUTURO È NELLA DIGITALIZZAZIONE (2)

(9Colonne) Roma, 15 nov - Per gestire con successo questo approccio è necessario partire da un'accurata analisi della domanda e dell'offerta, indispensabile per capire quando poter massimizzare i ricavi. È importante tenere d'occhio la concorrenza senza penalizzare la qualità e, ovviamente, lavorare sulla reputation, monitorando le recensioni online. Inoltre, per fidelizzare i clienti, con cui il rapporto deve essere sempre trasparente, potrebbe essere opportuno sviluppare dei programmi fedeltà o delle offerte volte ad incentivare i consumi durante i periodi meno vivaci. Chiaramente per svolgere tutti questi compiti, simultaneamente e al meglio e, nel frattempo, per ottimizzare la gestione del proprio locale, in termini di risorse e, quindi, monitorare anche le spese e non solo i ricavi, la soluzione è adottare un sistema di gestione elettronica, l'unico in grado di raccogliere ed analizzare tutti i dati utili in tempo reale. In altre parole, come è emerso anche dalla tavola rotonda l'Intelligenza artificiale applicata al settore del food può rappresentare davvero la risposta per riuscire con successo nel settore senza sacrificare la propria vita privata lavorando a dei ritmi davvero insostenibili. (fre)

QUOTIDIANI

ASSEMBLEA FIPE

Publici esercizi, è emergenza lavoro

Sono oltre 150mila i posti vacanti nella ristorazione per il trimestre ottobre-dicembre. Questo l'allarme emerso dall'Assemblea annuale Fiipe presieduta da Lino Enrico Stoppani che ha chiesto «qualche attenzione in più alla detassazione degli aumenti contributivi. Servono interventi più strutturali, di indirizzo verso le tematiche del lavoro, in un settore come il nostro che fa del servizio l'elemento premiante». Il settore ha bisogno di circa 57mila camerieri, 30mila tra camerieri di bar e baristi, 33mila tra cuochi e aiuto cuoco. In Italia operano 334mila pubblici esercizi con quasi un milione di addetti e nel 2023 i consumi fuori casa toccheranno i 89,6 miliardi contro gli 83,5 del 2022. A prezzi costanti non c'è il recupero con i valori pre pandemia. «La ristorazione è agganciata alle nostre filiere produttive di qualità» ha detto Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura mentre Adolfo Urso, ministro delle Imprese, ha ricordato la proroga di un anno per i de hors.

—E.N.

Proteste per i dehors? Il ministro: «Se vivi in Centro il rumore c'è»

Lollobrigida alla Fipe sulla proroga di un anno. Il Campidoglio vara il nuovo piano

Gualtieri

«Regole più stringenti, ma dal 1° gennaio 2025: città divisa in tre quadranti. E un decalogo estetico da rispettare»

Regole più stringenti, ma - bene che vada - a partire dal 1 gennaio 2025. Città suddivisa in 3 quadranti. E un decalogo estetico da rispettare. Questi in sintesi i punti chiave del nuovo «Regolamento di occupazione di suolo pubblico per le attività di somministrazione», presentato dal sindaco Roberto Gualtieri. Regole che la Giunta ha messo nero su bianco e che ora dovranno passare al vaglio dei Municipi e dell'Assemblea capitolina. Ma che arrivano dopo la proroga - a cui il primo cittadino si è detto contrario - delle concessioni Covid fino al 31 dicembre del 2024, varata dal Senato (e ora all'esame della Camera) e che il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, nel suo intervento (molto applaudito) all'assemblea annuale 2023 di Fipe-Commercio, ha difeso.

«Una città che chiude alle dieci di sera non è attrattiva - queste le sue parole dopo la relazione del presidente Fipe, Lino Enrico Stoppani -. I residenti lo devono capire». E rivolgendosi a un'ipotetica residente del Centro che si lamenta per il rumore serale, ha aggiunto: «Si-

gnora, ho trovato il modo per risolvere il suo problema: facciamo un cambio. Io le do i miei 500 metri quadri nel mio paese e lei mi dà i suoi 50 nel centro di Roma. Le assicuro che nel mio paese (Lollobrigida è nato a Tivoli, ndr) c'è pace e si dorme benissimo. Ma se vivi in Centro un po' di rumore te lo devi aspettare». E sulla deroga di governo, che ha scatenato le proteste che sabato sfoceranno in una manifestazione e che ha dato vita a una petizione a cui hanno già aderito oltre 500 tra residenti ed esponenti del mondo della cultura, ha specificato: «Il 2020 e il 2021 sono stati anni terribili. È giusto dare la possibilità di recuperare». Secondo Fipe, infatti, nel settore l'occupazione è tornata ai livelli del 2019, ma per il 60% degli imprenditori è difficile trovare personale.

Tornando al piano del Campidoglio, la Capitale viene suddivisa in tre aree. Nel sito Unesco (Centro storico, Borgo, Trastevere e Monti), quindi la porzione di città delimitata dalle mura medievali, l'occupazione di suolo pubblico non potrà superare un terzo della superficie complessiva del locale, comprensiva anche delle cucine e dei servizi. Bandite le pedane. Più ampia la forbice nella città storica, ovvero la Roma rinascimentale: dove la superficie esterna concedibile sarà fino ai due terzi. Pedane contemplate, a patto che il marciapiede non abbia dimensioni adeguate e non occupino più di tre posti auto. Stesso parametro, quest'ultimo, che verrà applicato nel suburbio, i quartieri di ristrutturazione otto-novecentesca, in cui però lo spazio occupabile all'esterno è pari a quello interno.

Oltre a un perimetro ben de-

finito da angoli dipinti e all'obbligo di esporre la piantina di concessione, il Campidoglio ha anche fissato regole per gli arredi: le deroghe al Catalogo dovranno essere sottoscritte da almeno l'80% degli esercenti della strada o della piazza in questione. «Il Regolamento - ha detto Gualtieri - vuole migliorare la qualità della nostra città, recuperando tutela e decoro di zone che hanno sofferto». «Con il Covid c'è stato un +500% rispetto all'ordinario - ha aggiunto l'assessora al Commercio, Monica Lucarelli -. Ora ci sarà un passo indietro».

Clarida Salvatori

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Convegno

● I ministri Adolfo Urso (made in Italy) e Francesco Lollobrigida (Agricoltura) sono intervenuti a nome del governo al convegno della Fipe-Commercio sulla percezione che l'informazione ha delle attività di ristorazione. Aperti i lavori da una documentata relazione del presidente Fipe, Lino Enrico Stoppani



Bar e ristoranti, 15mila chiusure Mancano addetti

► Il 60% delle imprese del settore non riesce a trovare personale
I consumi fuori casa ai livelli pre-pandemia: sfiorati i 90 miliardi

**A SETTEMBRE
LE AZIENDE
DEL COMPARTO
ERANO 334 MILA
I BAR OLTRE
QUOTA 133 MILA
L'ALLARME**

ROMA «Buongiorno, vorrei un caffè». «Niente da fare, oggi non c'è il barista». Ecco, per estremo, un dialogo a cui potremmo dover assistere al bancone di un bar se non si troverà una soluzione efficace contro la carenza di personale nei pubblici esercizi. L'allarme arriva dalla **Fipe**, la federazione di Confcommercio che rappresenta appunto bar e ristoranti, secondo cui in Italia non si trovano 151.550 figure professionali tra camerieri, baristi e cuochi. La Federazione dei pubblici esercizi, durante la consueta assemblea annuale che si svolge a Roma, è andata dritta al punto: nel 2022 le 165 mila aziende del settore con almeno un dipendente hanno impiegato, in media, 987.052 lavoratori dipendenti, ma il reperimento del personale rappresenta un punto debole per il 60% delle imprese. Qualcosa potrebbe cambiare il prossimo anno.

Il tramonto del reddito di cittadinanza, già sostituito per gli attivabili da un'altra misura di aiuto, il Supporto per la formazione e il lavoro, potrebbe dare una mano. Per adesso però la situazione è critica. La **Fipe** ha fatto

sapere che si cercano in questa fase prevalentemente lavoratori over 25, con un'esperienza specifica. Queste figure però risultano praticamente introvabili. Per Lino Enrico Stoppani, presidente della Federazione italiana dei pubblici esercizi, quando si parla di ristorazione ci si concentra troppo «sugli scontrini gonfiati e la tassa sui piattini», e poco sulle vere problematiche che minacciano un settore strategico per il Pil tricolore. La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi intanto continua a risentire delle conseguenze delle restrizioni attuate durante la pandemia per contenere i contagi. Fino a che punto? La **Fipe** fotografa un saldo negativo per 6.869 aziende del comparto. Di più. Nei primi nove mesi del 2023, dunque da gennaio a settembre, hanno avviato l'attività ottomila imprese, ma sono quasi quindicimila (14.869 per l'esattezza) quelle che hanno abbassato definitivamente la saracinesca. In totale, le società iscritte a settembre 2023 negli archivi delle Camere di Commercio italiane come servizi di ristorazione sono 334.173. Per incentivare l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro qualificato, anche quest'anno **Fipe** ha promosso il Talent Day, una sorta di roadshow nelle principali città italiane, pensato per mettere in contatto le scuole alberghiere e dell'enogastronomia, le agenzie per la somministrazione, i giovani in cerca di un impiego e gli imprenditori che faticano a trovare personale.

Francesco Bisozzi

Allarme della **Fipe** Confcommercio

Ristorazione in sofferenza Mancano 150mila addetti

ROMA

Mancano 150mila addetti nella ristorazione e per il 60% degli imprenditori - che in questo settore, specie al Sud, compresi i grandi brand nazionali, non di rado sono restii a rispettare contratti e scadenze - è molto difficile trovare il personale. Insomma, anche se l'occupazione nel settore è tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati e i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro, ci sono difficoltà a reperire lavoratori. A lanciare l'allarme è la **Fipe** Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e

dei pubblici esercizi, presentato ieri all'Assemblea nazionale. «La ristorazione - spiega il presidente di **Fipe** Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto "toastgate", poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione». Il riferimento è alla storia degli "scontrini gonfiati", storie di clienti finite sui social, ricorda Stoppani, «con le presunte furberie di alcuni nostri operatori».

L'allarme

Ristoranti, mancano oltre 150mila addetti

Mancano 150mila addetti nella ristorazione: per il 60% degli imprenditori è difficile trovare personale. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi.

La ristorazione a rischio dieta Mancano 150mila addetti

» Roma Sebbene l'occupazione nei pubblici esercizi sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale: nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma ci sono difficoltà a trovarli. A lanciare l'allarme è la Fipe che stima in 89,6 miliardi la spesa 2023 per i consumi fuori casa (83,5 miliardi nel 2022).

Allarme della **Fipe** Confcommercio

Ristorazione in sofferenza Mancano 150mila addetti

ROMA

Mancano 150mila addetti nella ristorazione e per il 60% degli imprenditori - che in questo settore, specie al Sud, compresi i grandi brand nazionali, non di rado sono restii a rispettare contratti e scadenze - è molto difficile trovare il personale. Insomma, anche se l'occupazione nel settore è tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati e i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro, ci sono difficoltà a reperire lavoratori. A lanciare l'allarme è la **Fipe** Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e

dei pubblici esercizi, presentato ieri all'Assemblea nazionale. «La ristorazione - spiega il presidente di **Fipe** Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto "toastgate", poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione». Il riferimento è alla storia degli "scontrini gonfiati", storie di clienti finite sui social, ricorda Stoppani, «con le presunte furberie di alcuni nostri operatori».

Fipe

**Ristorazione a gonfie vele
ma mancano 150mila addetti**

Sebbene l'occupazione nei pubblici esercizi sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale: nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma ci sono difficoltà a trovarli. Intanto, i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro. E' la fotografia scattata dalla Fipe, secondo cui la mancanza di candidati rischia di frenare il percorso intrapreso.

Lollobrigida deride la cucina degli altri Paesi, dagli Usa al Messico, poi ci ricasca: "In Italia anche i poveri mangiano bene in trattoria". Perciò gli hanno levato il Rdc

"Lollo" ci ricasca:
"In Italia anche
i poveri mangiano
bene in trattoria"

MASTERCHEF
IL MINISTRO:
"SCEGLIAMO
SEMPRE
LA QUALITÀ"

Il ministro Francesco Lollobrigida di dati reali proprio non ne vuole sapere. Ieri il suo intervento a un evento di **Fipe** Confcommercio sulla ristorazione s'è trasformato in una sequela di luoghi comuni e classismo.

Memore degli attacchi subiti qualche mese fa per aver detto che "in Italia i poveri spesso mangiano meglio, perché acquistando dal produttore cercano qualità", stavolta Lollobrigida parte in difesa: "Nessuno dice che devi essere povero per essere contento", però... Però anche chi ha meno da noi può pasteggiare in trattoria a prezzo contenuto, dice il ministro: "Prova a farlo in altre parti del mondo". Le altre parti del mondo nella narrativa ministeriale sono soprattutto gli Stati Uniti, dove "per mangiare bene si pagano cifre che per noi si pagano in ristoranti stellati" e chi non è mediamente ricco "ha difficoltà a trovare un modo per mangiare bene". Basta? Macché: "Noi diciamo mangio come a casa, pensando a come la nonna e la mamma ti hanno educato alla qualità, prova a pensare a un statunitense che lo dice, anche no per carità", lì mangiare è solo una "pompa di

benzina per esseri umani".

Ma in pochi istanti il teorema scricchiola: "Per avere qualità bisogna pagare", passa a sostenere il ministro. Poi: "Se non si è informati sulla qualità si sceglie il costo più basso, sennò si sceglie sempre la qualità". La massa di persone che stanno passando i questi mesi ai discount o alle mense dei poveri devono essere tutte molto disinformate. C'è spazio anche a uno sfottò alle altre cucine già patrimonio Unesco: quella messicana "un po' piccante", quella coreana accompagnata da una smorfia dispregiativa. Da noi qualità diffusa, eppure i giapponesi, spiega, hanno paura degli albergatori e dei ristoratori italiani che truffano, a causa di notizie che rimbalzano sui nostri media: notizie da evitare, naturalmente. C'è anche spazio per spiegare che cambierebbe volentieri "500 metri di Subiaco, così silenziosa, con 500 metri di centro di Roma" in risposta ai residenti del centro che si lamentano del rumore ma vivono sopra ristoranti che sono lì "da centinaia di anni", in un'Italia "crogiolo di identità e culture culinarie diverse": perlomeno, la sostituzione etnica pare non preoccuparlo più.

LEONARDO BISON

L'allarme

**Ristoranti, mancano
oltre 150mila addetti**

Mancano 150mila addetti nella ristorazione: per il 60% degli imprenditori è difficile trovare personale. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi.

IN BREVE

358 **L'allarme** 0565

Ristoranti, mancano oltre 150mila addetti

Mancano 150mila addetti nella ristorazione: per il 60% degli imprenditori è difficile trovare personale. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi.

L'allarme

**Ristoranti, mancano
oltre 150mila addetti**

Mancano 150mila addetti nella ristorazione: per il 60% degli imprenditori è difficile trovare personale. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi.

IL RAPPORTO FIPE-CONFCOMMERCIO

05656

05656

Ristorazione senza personale mancano 150 mila addetti

ROMA. Mancano 150 mila addetti nella ristorazione e per il 60% degli imprenditori è molto difficile trovare il personale. Insomma, anche se l'occupazione nel settore è tornata ai livelli del 2019 con 987 mila occupati e i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro, ci sono difficoltà a reperire lavoratori. E' questo in parte è dovuto anche alla narrazione che viene fatta del settore. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confcommercio nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi, presentato ieri all'Assemblea nazionale. «La ristorazione - spiega il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto "toastgate", poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione». Il riferimento è alla storia degli "scontrini gonfiati", storie di clienti finite sui social, ricorda Stoppani, «con le presunte furberie di alcuni nostri operatori che hanno appli-

cato maggiorazioni rispetto al prezzo base di alcuni prodotti somministrati», storie «che danneggiano l'immagine del Paese». Invece, sostiene il presidente, «quello di cui ha bisogno il settore», sono «incentivi per investire sulla crescita» e «politiche più mirate legate ai temi del lavoro».

Se lo scenario emerso sottolinea la centralità dei pubblici esercizi con le sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, e la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile (con un'incidenza media delle imprese guidate da donne del 21,4%) e giovani (una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35), il tema è ancora la mancanza di candidati, in particolare il personale di sala, e il rischio è «di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa». Ad accogliere l'allarme il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida: «Vogliamo fare ancora di più, dobbiamo raccontare quello che hanno fatto di positivo, dobbiamo essergli vicino abbattendo il costo del lavoro il più possibile». ●

ONLINE

https://www.repubblica.it/economia/2023/11/15/news/ristorazione_90_miliardi_di_consumi_ma_mancano_151mila_camerieri_baristi_e_cuochi-420420030/

Ristorazione, 90 miliardi di consumi. Ma mancano 151mila camerieri, baristi e cuochi

ROMA - Consumi forti, nonostante l'inflazione e tutti i timori sull'economia. Ma imprese che faticano, tanto da mostrare un saldo negativo. E soprattutto lavoratori che mancano.

Sono 151.550 le figure professionali ricercate nel trimestre in corso ottobre-dicembre nel comparto ristorazione in Italia, denuncia la Fipe, l'associazione dei pubblici esercizi di Confindustria che oggi raduna l'assemblea. In testa alla classifica si trovano camerieri e baristi che insieme compongono circa il 50% del personale ricercato. Al terzo posto il cuoco.

Una delle informazioni più rilevanti riguarda la difficoltà di reperimento delle figure professionali. Sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 967mila occupati, il 60% degli imprenditori della ristorazione lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale.



Partecipa alla conversazione

Cosa ne pensi? Esprimi ora la tua opinione

LEGGI TUTTI I COMMENTI

Secondo la Fipe questo dato rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 85,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia.

Il settore resta dunque in tensione: nei primi nove mesi del 2023 hanno avviato l'attività 58mila imprese nell'ambito della ristorazione, mentre 14.869 l'hanno cessata: il saldo è negativo per 6.089 unità. Resta quindi elevato il turn over imprenditoriale nel settore. La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi continua ad essere caratterizzata dallo strascico degli effetti delle restrizioni imposte per contenere la diffusione della pandemia, che spiega un saldo che permane comunque negativo, anche se le iscrizioni risultano in lieve ripresa rispetto all'anno precedente e le cessazioni in diminuzione, sottolinea la Fipe.



"Quello di cui ha bisogno il settore, come il resto del Paese, è un po' di stabilità anche di carattere politico, di incentivi per investire sulla crescita di questo Paese", insomma "servirebbero delle politiche più mirate legate in questa fase ai temi del lavoro, con la

15 novembre 2023

https://finanza.repubblica.it/News/2023/11/15/ristorazione_sotto_la_lente_da_occupati_a_appeal_su_donne_e_under_35_la_fotografia_fipe-133/

**Ristorazione
sotto la lente, da
occupati ad
"appeal" su
donne e under
35: la fotografia
FIPE**

(Teleborsa) - Nel settore della **ristorazione** - sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati - il **60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle.**

Traccia un quadro in chiaroscuro la fotografia scattata **dall'Ufficio studi di Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, nel corso dell' Assemblée Annuale 2023 dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", che si è tenuta oggi a Roma alla quale hanno partecipato, tra gli altri, il **Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso**, il **Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**, il **Presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia, Carlo Sangalli**, e il **Presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.**

Siamo in presenza - viene spiegato - di **"un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati**, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia".

Emerge anche che la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del **21,4%**. Anche **tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.**

Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi **ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione**. Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, **Lino Enrico Stoppani**, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L'Assemblea ha avuto dunque l'**obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi**.

"Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione – prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, **con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.**"

https://www.corriere.it/cook/news/23_novembre_16/ristorazione-numeri-crescita-livelli-pre-pandemia-ma-mancano-150mila-addetti-10e727fe-849a-11ee-87a1-ab403d0b1b3f.shtml

Ristorazione, numeri in crescita a livelli pre-pandemia ma mancano 150mila addetti

di BENEDETTA MORO

All'Assemblea annuale della Fipe con focus sulla comunicazione del settore sono emersi alcuni dati positivi, ma anche criticità: il mismatch tra domanda e offerta di lavoro è sempre più profondo

Il settore della ristorazione conta 330mila imprese e l'occupazione è tornata ai livelli pre-Covid con 987mila lavoratori dipendenti, mentre i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro. Sono i dati emersi a Roma ieri durante l'[Assemblea annuale 2023 della Federazione Italiana Pubblici Esercizi-Confcommercio](#). Numeri che dimostrano come il comparto si stia riprendendo dal post pandemia, anche se restano **alcune importanti criticità** da risolvere. Uno su tutti: **la difficoltà nel reperimento del personale da parte dei ristoratori**. Il 60% degli imprenditori — è stato specificato durante l'evento dal titolo «La ristorazione nella comunicazione Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni», che si è aperto con i saluti di Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio-Imprese per l'Italia ed è proseguito con la relazione di Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe — lamenta grosse difficoltà, tanto che nell'attuale trimestre è in corso **una ricerca di oltre 150 mila addetti** che non trova al momento una risposta positiva. Un problema che affonda le sue radici nella **mancanza di candidati**, con specifico riferimento al **personale di sala**, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia.

Ma è emerso anche che metà delle **attività nel settore della ristorazione chiudono dopo tre anni dall'apertura**. A dicembre 2022 si registravano 336 mila imprese attive nel mercato della ristorazione, di cui 9.688 all'inizio dell'attività. Tuttavia, nello stesso anno, circa 20.364 imprese hanno chiuso, **facendo registrare un saldo negativo pari a 10.969**. Questo andamento è dovuto a diversi fattori, tra cui **l'aumento dei costi operativi** (ingredienti, personale e affitti), la **diminuzione della domanda** da parte dei consumatori, la concorrenza, l'instabilità economica generale e le situazione eccezionali, dalla pandemia, alle guerre. «Se in passato un ristorante rappresentava un investimento sicuro, oggi non è più così o, quantomeno, come è emerso dall'Assemblea Annuale 2023 di Fipe-Confcommercio, oggi un ristoratore deve fare molto di più», ha commentato il restaurant coach Vincenzo Liccardi, ideatore della piattaforma Foodcost in Cloud, a chiusura dell'evento. «Lo dimostra il titolo stesso: "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni". Oggi un ristoratore deve essere un anche un buon imprenditore e, soprattutto, un brillante comunicatore per veicolare le peculiarità della propria attività. E, tutto questo è possibile solo se alle spalle ha un'attività che gli lascia il tempo di dedicarsi a questi compiti». «Infatti — ha continuato — se è vero che l'occupazione è tornata ai livelli del 2019, è altrettanto vero che il mismatch continua ad essere importante; gli esercenti fanno fatica a trovare personale qualificato. Per questo, data la mia esperienza nel campo, sono assolutamente convinto che oggi un'attività per avere successo non possa prescindere dai processi di digitalizzazione».

<https://www.ilsole24ore.com/art/fipe-nella-ristorazione-mancano-150mila-addetti-soprattutto-baristi-e-camerieri-AFpDL0dB>

Fipe: nella ristorazione mancano 150mila addetti, soprattutto baristi e camerieri

2' di lettura

Nel comparto della ristorazione, in Italia, mancano 151.550 figure professionali: soprattutto camerieri e baristi (per il 50%) e cuochi. A rivelarlo è Confcommercio-Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi, durante la consueta Assemblea annuale che si svolge a Roma. Nel 2022 le oltre 165mila aziende del settore con almeno un dipendente hanno impiegato, in media, 987.052 lavoratori dipendenti, ma il reperimento del personale rappresenta il tallone d'Achille per il 60% delle imprese. Si cercano prevalentemente figure oltre i venticinque anni, che abbiano maturato una esperienza specifica, ma la mancanza di candidati si sta rivelando un problema cronico.

La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi continua a risentire dello strascico degli effetti delle restrizioni pandemiche: il che spiega il perdurare di un saldo negativo per 6.869 unità: nei primi nove mesi del 2023 hanno avviato l'attività 8mila imprese, mentre 14.869 hanno chiuso

In totale le imprese iscritte a settembre 2023 negli archivi delle Camere di Commercio italiane come servizi di ristorazione sono 334.473, la maggioranza (14,6%) in Lombardia.

Il tema su cui si è concentrata prevalentemente l'Assemblea Fipe di quest'anno è la comunicazione nella ristorazione. Il perché lo spiega il presidente Lino Enrico Stoppani: «Dagli scontrini gonfiati alla tassa sui piatti, il settore sconta spesso un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo alcuni aspetti, ma non quelli decisivi, con pesanti ripercussioni in termini di attenzione politica sui provvedimenti di cui ci sarebbe bisogno».

Consigliati per te

Sciopero 1° novembre. Cgil-Uil: la protesta nei trasporti ridotta a 4 ore. Salvini: ha vinto il buonsenso
15 novembre 2023



Nel pacchetto sicurezza armi private senza licenza a tutti gli agenti di polizia fuori dal servizio
16 novembre 2023



Accedi e personalizza la tua esperienza

Stoppani prosegue: «È difficile trovare un settore più "comunicato" del nostro". Tale popolarità è normale in un Paese dove il cibo non è mai semplicemente consumo, ma è sempre stato al centro della convivialità e delle ricorrenze delle persone. L'Italia è l'unico Paese al mondo dove si parla di cibo, di cosa o dove mangiare, anche quando si è seduti a tavola».

NEWSLETTER Agrisole, la newsletter con le notizie più importanti dal mondo della food industry
Scopri di più →



CONSIGLI24 Settimana del Black Friday Amazon 2023
Scopri di più →



C'è però anche il rovescio della medaglia. «Spesso lo storytelling sulla ristorazione si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza».

15 novembre 2023

<https://www.ilsole24ore.com/art/consumi-fuori-casa-ripresa-ma-e-emergenza-lavoro-mancano-150mila-addetti-AFZmvwdB>

Consumi fuori casa in ripresa ma è emergenza lavoro: mancano 150mila addetti

Quest'anno la spesa in bar, ristoranti, pizzerie e pubblici esercizi raggiunge i 89,6 miliardi ma il 60% delle aziende non riesce a trovare personale formato.

di E.N.

15 novembre 2023



di (14/11/23)

Ascolta la versione audio dell'articolo

2 di lettura

In ripresa i consumi fuori casa nel 2023. Quest'anno, secondo le stime dell'Ufficio Studi di Fipe presentati durante l'Assemblea annuale, si toccherà un valore di 89,6 miliardi a prezzi correnti mentre nel 2022 si è raggiunta una spesa di 83,5 miliardi. A prezzi costanti, al netto dei rincari portati dall'inflazione, la situazione si ribalta: la spesa per bar, ristoranti, pizzerie, catering nel 2019 era di 97,8 miliardi. In altre parole il mondo della ristorazione ha da recuperare un gap dell'8,2%. Un quadro in chiaro scuro per un settore che da lavoro a ben 987mila addetti impiegati in circa 334mila attività e continua a soffrire per la mancanza di personale. Tra ottobre e dicembre, periodo chiave per i fuori casa, gli esercenti sono alla ricerca di almeno 150mila addetti alla ristorazione ma il personale è di fatto introvabile. Un male che colpisce circa il 60% delle aziende colpite dalla mancanza di candidati. Servono 57mila camerieri, poco più di 30mila tra baristi e camerieri di bar, quasi 33mila tra cuochi e aiuto cuoco. La situazione non va meglio per gli addetti delle mense e i cuochi: ne servono circa 10mila. Si cerca soprattutto personale over 25 che abbia già maturato una esperienza specifica. Non a caso Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Concommercio, nel suo intervento dice: «Servono interventi più strutturali, di indirizzo verso le tematiche del lavoro, in un settore come il nostro che fa del servizio l'elemento premiante. Sicuramente il nostro settore sconta un fattore reputazionale, perché non sempre viene visto solo sulla superficie senza andare in profondità. Dietro queste attività ci sono certamente i lavoratori, ma hanno consentito a molti giovani di finanziarsi gli studi, di avere delle prospettive». Da qui la richiesta di «politiche più mirate legate in questa fase ai temi del lavoro, con la difficoltà a rinnovare i contratti collettivi nazionali, come il nostro che è scaduto da più di due anni».

Il rapporto con l'agroalimentare

Da non dimenticare il rapporto sinergico tra filiere agroalimentari e ristorazione. «La ristorazione è agganciata alle nostre filiere produttive di qualità, dalla produzione alla trasformazione primaria, secondaria, fino alla distribuzione finale - ha detto Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste - Questo garantisce una crescita economica, quella necessaria ricchezza che viene creata solo attraverso l'investimento sull'impresa, che può essere ridistribuita aiutando i più deboli senza far debiti e senza svendere gli asset strategici della nazione. In ultimo, ma non per ultimo, i nostri ristoratori garantiscono benessere, per quello che danno da mangiare ai loro clienti ma anche per la convivialità, il come questo avviene, in luoghi che sono ospitali, nei quali si sta bene. Questa è la ragione per la quale in tutto il mondo c'è tanta voglia di passare pranzi e cene nei ristoranti italiani. Perché si sta bene».

Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del made in Italy, ha confermato alla platea la proroga per un altro anno, fino al dicembre 2024, dei dehors, i tavolini all'esterno dei locali «a beneficio di una categoria che è un elemento portante, strategico del nostro made in Italy, con il quale vogliamo lavorare sempre più e meglio per consentire di essere il punto di frontiera positiva dei prodotti dell'enogastronomia italiana» rimarca Urso.

Consigliati per te

Sciopero 17 novembre, Cgil-Uil: la protesta nei trasporti ridotta a 4 ore. Salvini: ha vinto il buonsenso
15 novembre 2023



Nel pacchetto sicurezza armi private senza licenza a tutti gli agenti di polizia fuori dal servizio
16 novembre 2023



[Accedi e personalizza la tua esperienza](#)

Il nodo del toastgate

La categoria dei pubblici esercizi deve inoltre gestire il non sempre facile rapporto tra clienti, social e informazione. È il caso delle polemiche viste la passata estate tra caro scontrini, toastgate, false recensioni, polemiche tra servizio e cortesia al cliente. «Tutti ricordano le polemiche estive sui cosiddetti scontrini gonfiati - ricorda Stoppani - con le presunte furberie di alcuni nostri operatori che hanno applicato maggiorazioni rispetto al prezzo base di alcuni prodotti somministrati, scatenando così un uragano di diffamazione. C'è infatti la strana pretesa per la quale nei nostri bar e ristoranti ogni servizio aggiuntivo deve essere inteso come cortesia, senza rendersi conto che quella cortesia ha comunque un costo aggiuntivo per l'esercente». L'intervento del presidente Fipe si conclude con «I pubblici esercizi, che fanno della corvivalità il loro business, hanno un portato di socialità e una potenzialità di presidio del territorio che pochissime altre attività esprimono, luoghi della nostra cultura, simboli del nostro modo di intendere la comunità e la libertà». Parole a cui la platea ha tributato la standing ovation.

<https://finanza.lastampa.it/News/2023/11/15/ristorazione-sotto-la-lente-da-occupati-ad-appeal-su-donne-e-under-35-la-fotografia-fipe/MTMzXzlwMjMtMTMtMTVfVExC>

Ristorazione sotto la lente, da occupati ad "appeal" su donne e under 35: la fotografia FIPE



Nel settore della **ristorazione** - sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati - il **60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale**. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle.

Traccia un quadro in chiaroscuro la fotografia scattata **dall'Ufficio studi di Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, nel corso dell'Assemblea Annuale 2023 dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", che si è tenuta oggi a Roma alla quale hanno partecipato, tra gli altri, il **Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso**, il **Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**, il **Presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia, Carlo Sangalli**, e il **Presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani**.

Siamo in presenza - viene spiegato - di **"un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati**, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia".

Emerge anche che la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del **21,4%**. Anche **tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35**.

Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi **ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione**. Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, **Lino Enrico Stoppani**, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L'Assemblea ha avuto dunque l'obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi.

"Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione - prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, **con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.**"

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/economia/dettaglio/ristorazione-fipe-consumi-fuoricasa-a-quota-896-miliardi-nel-2023-nRC_15112023_1200_342198309.html

RISTORAZIONE: FIPE, CONSUMI FUORI-CASA A QUOTA 89,6 MILIARDI NEL 2023

Difficolta' nel reperire personale: servono 150mila addetti (Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 15 nov - Sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori della ristorazione lamenta grosse difficolta' nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma permangono difficolta' nel reperirle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sara', infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia.

I dati emergono dall'Assemblea annuale 2023 di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana pubblici esercizi, dal titolo "La ristorazione nella comunicazione.

Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", in corso a Roma.

https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/teleborsa/economia/ristorazione-sotto-la-lente-da-occupati-a-appeal-su-donne-e-under-35-la-fotografia-fipe-133_2023-11-15_TLB.html

RISTORAZIONE SOTTO LALENTE, DA OCCUPATI AD "APPEAL" SU DONNE E UNDER 35: LA FOTOGRAFIA FIPE

teleborsa 



(Teleborsa) - Nel settore della **ristorazione** - sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati - **il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle.**

Traccia un quadro in chiaroscuro la fotografia scattata dall'Ufficio studi di Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, nel corso dell'Assemblea Annuale 2023 dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", che si è tenuta oggi a Roma alla quale hanno partecipato, tra gli altri, il **Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso**, il **Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**, il **Presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia, Carlo Sangalli**, e il **Presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani**.

Siamo in presenza - viene spiegato - di **"un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati**, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia".

Emerge anche che la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del **21,4%**. Anche **tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.**

Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi **ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione**. Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, **Lino Enrico Stoppani**, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L'Assemblea ha avuto dunque l'**obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi**.

"Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione – prosegue Stoppani – si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, **con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.**"

15 novembre 2015

<https://www.agi.it/economia/news/2023-11-16/aziende-ristorazione-cercano-lavoratori-23983515/>

Il 60% delle aziende della ristorazione non trova lavoratori

AGI - Nel settore della ristorazione "sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. E nel trimestre in corso servono oltre 150 mila addetti, ma ci sono difficoltà a trovarli". Lo afferma un'analisi dell'Ufficio studi di Fipe-Confindustria, presentata in occasione dell'iniziativa 'La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni'.

PUBBLICITÀ



I sacerdoti fanno la differenza

Uniti nel Dono - Sponsored

Scopri Come

Per Fipe, il problema "affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala" e "rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà infatti di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia".

Inoltre, secondo lo studio, **la ristorazione continua a essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile**: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.

"Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale - è la riflessione - il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione".

Come ha sottolineato nella sua relazione il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, **"la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media** e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto 'toastgate', poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione".

L'Assemblea ha avuto dunque l'obiettivo di "mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi".

GDOWEEK

15 novembre 2023

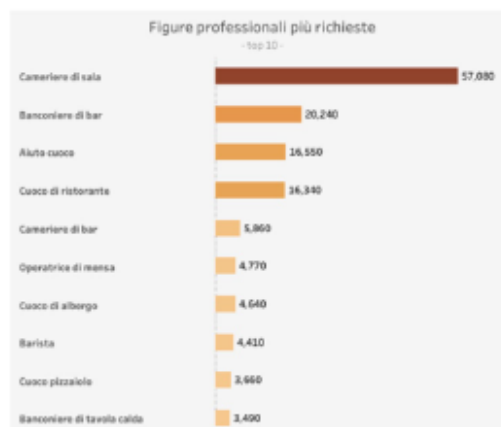
<https://www.gdoweeek.it/fipe-fotografa-il-trend-della-ristorazione-nel-2023/>

Fipe fotografa il trend della ristorazione nel 2023

Secondo Fipe, i consumi fuori casa sfioravano 90 miliardi di euro contro gli 83,5 del 2022. Gli occupati sono 987.000, con un ritorno ai livelli 2019

Come ogni anno, l'Ufficio studi di Fipe ha scattato una fotografia sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi, un mondo che assomma **334.000 esercizi** fra bar, ristoranti, mensa e catering, discoteche, stabilimenti balneari e fornitura di pasti preparati. L'occupazione nel settore è tornata ai livelli del 2019 con 987.000 addetti, ma il 60% degli imprenditori lamenta **gravi problemi nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso il settore ha bisogno di oltre 150.000 addetti e le difficoltà a trovarli è notevole**. Non è un tema nuovo: fra le ragioni di questo fenomeno, la mancanza di candidati, soprattutto di personale di sala, carenza che rischia di frenare il percorso positivo della ristorazione, sul quale influenza anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: la spesa prevista per il 2023 sarà infatti di **80,6 miliardi di euro correnti** contro gli 83,5 miliardi del 2022: a prezzi costanti il valore 2023 è ancora sotto dei livelli pre-pandemia.

Le figure professionali più richieste sono nell'ordine: **cameriere di sala** (57.080), **banconiere di bar** (20.240), **aiuto cuoco** (16.550) e **cuoco di ristorante** (16.340).



Fonte: elaborazione c.s. Fipe su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Ececlior

I ristoranti e le attività di ristorazione mobile sono oltre **197.000**, concentrate soprattutto in **Lombardia** (26.052, il 13,7% sul totale), **Lazio** (21.747, 11%), **Campania** (19.590, il 9,9%), **Sicilia** (16.012, l'8,1%), **Veneto** (14.396, 7,3%), **Toscana** (14.297, 7,3%) ed **Emilia Romagna** (14.119, 7,2%).

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (Distribuzione delle imprese attive - settembre 2023)

Regione	Valori assoluti	Valori %
Piemonte	13.849	7,0%
Valle d'Aosta	688	0,3%
Lombardia	26.058	13,7%
Trentino A.A.	3.264	1,7%
Veneto	14.396	7,3%
Friuli V. Giulia	3.775	1,9%
Liguria	7.162	3,6%
Emilia Romagna	14.119	7,2%
Toscana	14.297	7,3%
Umbria	2.711	1,4%
Marche	5.106	2,6%
Lazio	21.747	11,0%
Abruzzo	5.366	2,7%
Molise	1.022	0,5%
Campania	19.590	9,9%
Puglia	12.079	6,1%
Basilicata	1.438	0,8%
Calabria	6.827	3,5%
Sicilia	16.012	8,1%
Sardegna	5.573	3,3%
Tutte	197.055	100,0%

Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati InfoCamere

A proposito di occupazione e impresa, la ristorazione mantiene il suo ruolo attrattivo per l'imprenditoria femminile: **l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%**. La ristorazione coinvolge anche i giovani: **1 impresa su 10** è amministrata da under 35. Se lo scenario emerso dalla ricerca Fipe sottolinea una volta ancora la centralità dei pubblici esercizi e la rilevanza delle sue **334.000 imprese** per l'economia nazionale, la ristorazione, come ha sottolineato **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe, "accanta un difetto di inquinazione da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così, mentre si fa grande clamore sul cosiddetto haastgate, si parla poco di imprese, valore aggiunto e occupazione. Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro - prosegue Stoppani -. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie. Lo storytelling sulla ristorazione si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più narcisistica di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza".



15 novembre 2023

<https://m.dagospia.com/in-italia-mancano-circa-151-550-tra-camerieri-baristi-e-cuochi-e-nel-2023-il-numero-di-locali-che-374608>

LA CRISI È SERVITA! - IN ITALIA MANCANO CIRCA 151.550 TRA CAMERIERI, BARISTI E CUOCHI E NEL 2023 IL NUMERO DI BAR E RISTORANTI CHE ABBASSANO DEFINITIVAMENTE LE SERRANDE È SUPERIORE ALLE NUOVE APERTURE - TRA STIPENDI BASSI E TURNI MASSACRANTI, I GIOVANI PREFERISCONO GUARDARE ALTROVE, MA ANCHE I LOCALI HANNO BISOGNO DI FIGURE PROFESSIONALI, CON ESPERIENZE SPECIFICHE, ORMAI PRATICAMENTE INTROVABILI - IL REPERIMENTO DEL PERSONALE È UN PROBLEMA PER PIÙ DELLA METÀ DELLE IMPRESE: L'UNICA SPERANZA È...

[...] L'allarme arriva dalla Fiipe, la federazione di Confindustria che rappresenta appunto bar e ristoranti, secondo cui in Italia non si trovano 151.550 figure professionali tra camerieri, baristi e cuochi. [...] nel 2022 le 165 mila aziende del settore con almeno un dipendente hanno impiegato, in media, 907.052 lavoratori dipendenti, ma il reperimento del personale rappresenta un punto debole per il 60% delle imprese.



CAMERIERE

[...] Il tramonto del reddito di cittadinanza, già sostituito per gli attivabili da un'altra misura di aiuto, il Supporto per la formazione e il lavoro, potrebbe dare una mano. Per adesso però la situazione è critica. La Fiipe ha fatto sapere che si cercano in questa fase prevalentemente lavoratori over 25, con un'esperienza specifica. Queste figure però risultano praticamente introvabili.

Per Lino Enrico Stoppani, presidente della Federazione Italiana dei pubblici esercizi, quando si parla di ristorazione ci si concentra troppo «sugli scontrini gonfiati e la tassa sul piatto», e poco sulle vere problematiche che minacciano un settore strategico per il Pil tricolore. [...] La Fiipe fotografa un saldo negativo per 6.069 aziende del comparto. Di più.

Italia a Tavola

15 novembre 2023

<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2023/11/15/nuovo-asso-manica-ristoranti-fipe-comunicazione-efficace/100946/>

PUBBLICI ESERCIZI

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » PUBBLICI ESERCIZI - TURISMO

Il nuovo asso nella manica dei ristoranti? Per la Fipe è una comunicazione efficace

L'assemblea della Fipe si è concentrata sul complesso rapporto tra il mondo della ristorazione e l'informazione, con l'obiettivo di promuovere una migliore reputazione di bar e ristoranti, soprattutto dopo un'estate turbolenta che li ha visti protagonisti in negativo per l'opinione pubblica a causa dei famigerati "scontrini gonfiati". Stoppani: «Comunicare è ormai un'esigenza»



di **Alberto Lupini**
direttore

15 novembre 2023 | 17:11



Nonostante un aumento dei consumi fuori casa, la carenza di personale potrebbe frenare l'espansione della ristorazione che continua a essere comunque un'opzione attraente, soprattutto per l'imprenditoria femminile, che gestisce il 21,4% degli esercizi, e per i giovani (un'impresa su dieci è gestita da individui under 35). La situazione, dopo le crisi per il covid è comunque positiva e se c'è un problema che può diventare un'opportunità, se gestito bene, è la distorsione nella rappresentazione di stampa e social del comparto, con i media, vecchi e nuovi, che spesso enfatizzano aspetti sensazionalistici trascurando i valori fondamentali ed elementi economici (vedi il fenomeno scontrini gonfiati che, in estate, ha colpito duramente il comparto dei pubblici esercizi). Parte da qui la proposta della Fipe per un nuovo approccio alla comunicazione, coinvolgendo attivamente operatori e professionisti del settore per parlare del comparto senza stereotipi e pregiudizi.



Un progetto su cui si è incentrata l'assemblea annuale di Fipe-Confcommercio, focalizzata sulla comunicazione nel comparto della ristorazione, con il dibattito che è stato introdotto da Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio, mentre Lino Enrico Stoppani, presidente della Fipe, ha rivendicato con efficacia l'importanza cruciale dei pubblici esercizi nell'economia nazionale, nonostante il 60% degli imprenditori riscontri come detto notevoli difficoltà nella ricerca di personale, anche se il numero degli addetti è tornato ai livelli pre-pandemici.



Il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso

Il tema "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni" ha permesso un ampio confronto con varie esperienze, dalla stampa alla gestione di locali, e ha registrato due importanti riconoscimenti istituzionali del ruolo dei pubblici esercizi da parte dei ministri [Adolfo Urso, Imprese e made in Italy](#), e [Francesco Lollobrigida, Agricoltura e sovranità alimentare](#). C'è stata una chiarissima presa di posizione dei due importanti esponenti del Governo a favore del ruolo dei pubblici esercizi e della necessità di sostenerne gli sforzi di aggiornamento e qualificazione, perché sono una vetrina e un'ambasciata del nostro Paese che deve sempre più puntare sulla qualità a partire proprio da tutta la filiera legata al cibo e all'accoglienza, di cui bar e ristoranti (per i quali è stato ad esempio rinnovato per un anno il diritto di avere dei dehors) sono ovviamente l'elemento strategico. E lo siamo a tal punto che il Governo vuole accelerare sul tema dei ristoranti che ambasciate del made in Italy a Tavola. Al punto che il ministro Lollobrigida, nel ricevere da Lino Stoppani la copia della forchetta di Caterina de' Medici (utilizzata per la prima volta da Italia a Tavola per premiare chi opera a favore della ristorazione), già consegnata anche a Urso, ha donato a sua volta al presidente della Fipe la prima targa simbolo dei ristoranti che rispetteranno dei criteri di italianità nel mondo, certificati da un unico ente in via di definizione..

L'intervista di Italia a Tavola a Lino Enrico Stoppani, presidente della Fipe

L'Assemblea annuale della Fipe su un tema un po' insolito per le associazioni imprenditoriali: la comunicazione di imprese che a volte sono un po' anche nell'occhio del ciclone. Che succede?

Il tema è nato da due episodi. Il primo episodio è collegato agli approfondimenti che sono nati quest'estate sul cosiddetto fenomeno degli scontrini fiscali dove, a causa di presunte furberie di alcuni nostri operatori, è nato tutto una serie di riprese sui media, social e tanti altri mezzi di comunicazione da cui il settore non ne è uscito assolutamente bene.

Al di là del merito veniva addebitato al settore di volere fare pagare anche le cosiddette cortesie che sono decisioni di carattere aziendale, che sono normali in tutti i settori mentre nella ristorazione non sono accettati. Parlo di addebiti collegati ai servizi aggiuntivi che si pagano in ogni settore. Sicuramente c'è stato qualche errore di posizionamento da parte dei nostri associati.



L'assemblea annuale di Fipe-Confindustria

E il secondo punto?

Dall'altra parte ci sono una serie di appesantimenti dal punto di vista mediatico che dimostrano quello che è un po' il pregiudizio, la scarsa considerazione, una reputazione che poi il settore paga in quello che è evidentemente l'interlocuzione politica in tema di provvedimenti che servirebbero per rilanciarlo e per rafforzarlo, anche in termini di reputazione sociale.

D'altra parte, proprio in questi giorni, nel presentare il suo film, il comandante Todaro, il nostro Pierfrancesco Favino, commentando il comportamento di questo comandante che affondava le navi nemiche e poi andava a recuperare i naufraghi, dice che questo è il carattere degli italiani, sempre attento innanzitutto alla vita umana delle persone. E Francesco Favino diceva che mentre a Roma si discute di blocco navale, i ristoratori di Lampedusa sfamavano i profughi.



15 novembre 2023

<https://www.dissapore.com/notizie/ristoranti-nel-2023-ci-sono-gia-8-000-nuove-imprese-ma-molte-di-piu-hanno-chiuso/>

Ristoranti: nel 2023 ci sono già 8.000 nuove imprese, ma molte di più hanno chiuso

Nuova assemblea annuale della FIPE, vecchi problemi: ci sono più chiusure che aperture e mancano come sempre camerieri e baristi

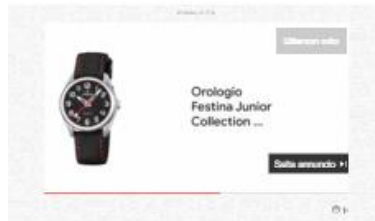
Si è svolto a Roma l'Assemblea annuale della Confcommercio Fipe. E come sempre, da qualche anno a questa parte, il settore della ristorazione è tornato alla carica ribadendo la continua e cronica **manca di camerieri e baristi nei ristoranti**. All'appello, infatti, mancano qualcosa come 150.500 figure professionali, di cui il 90% sono camerieri e baristi, mentre nel restante 50% ci mancano cuochi, chel e altre figure del settore. Ma c'è dell'altro: sembrerebbe una bella notizia quello dell'**apertura di 5mila nuove imprese**, non fosse che, in realtà, **molte di più hanno chiuso**.



Nella ristorazione persistono i problemi di sempre, ma perché?



Se nulla cambia, niente potrà cambiare, è abbastanza ovvio. Anche se nel 2022 le oltre 55mila aziende del settore della ristorazione hanno impiegato circa 357.052 lavoratori dipendenti, ecco che il **80% delle imprese fatica a trovare lavoratori**. Tutti cercano figure oltre i 25 anni, che abbiano però esperienze specifiche, ma i candidati italiani.



Anche con la fine della **pandemia** la situazione non è migliorata. Tutti quei camerieri, baristi, cuochi, lavapiatti e addetti vari che, per chiusure e restrizioni, sono stati costretti a lavorare in settori diversi per poter sopravvivere, adesso che la pandemia è finita non sono tornati indietro sul loro passo e continuano a lavorare altrove, abbandonando il settore.

Settore che, forse, potrebbe anche farsi un esame di coscienza: le **richieste dei lavoratori** sono sempre le stesse, se si fa caccia da mercante è abbastanza evidente che la gente non torni a lavorare nel settore.



Comunque sia, anche per quanto riguarda il numero delle imprese, siamo sempre in calo. Nel corso dei primi mesi del 2023, sono state **avviate 5mila nuove imprese**, ma **14.869 hanno chiuso**. Mancano dunque 9.869 imprese all'appello. È questo il dato importante: nonostante le nuove aperture possano sembrare tante, in realtà sono molte di più le aziende che chiudono battenti. In pratica è come cercare di riempire di acqua un vaso bucoato.

Italia a Tavola

15 novembre 2023

<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2023/11/15/lollobrigida-ristorazione-abbattere-costi-del-lavoro-piu-possibile/100961/>

Urso e Lollobrigida: «Ristorazione eccellenza italiana. Ma abbattere costi del lavoro»

Pensieri emersi all'Assemblea annuale della Federazione italiana pubblici esercizi andata in scena a Roma e che ha avuto come leitmotiv l'importanza della comunicazione nel comparto dopo le difficoltà in estate

Per Francesco Lollobrigida e Adolfo Urso, rispettivamente ministri dell'Agricoltura e delle Imprese, la ristorazione è un elemento cruciale nell'economia del nostro Paese, ma soprattutto un'eccellenza e un patrimonio mondiale. Pensieri che sono emersi durante l'Assemblea annuale della Fipe

(Federazione italiana pubblici esercizi) andata in onda a Roma e che ha avuto come leitmotiv l'importanza della comunicazione nel comparto, soprattutto dopo un'estate tormentata per bar e ristoranti con le infinite accuse sugli "scontrini gonfiati". Per questo serve un'unione generale, a partire dalle istituzioni. «Gli imprenditori dei pubblici esercizi hanno tenuto in piedi un settore economico anche durante periodi difficili come quello della pandemia. Noi dobbiamo tanto ai nostri imprenditori e dobbiamo garantire quel valore aggiunto come sistema Italia che è la qualità - ha rivelato Lollobrigida. Dobbiamo raccontare quello che hanno fatto di positivo e stargli vicino abbattendo il costo del lavoro il più possibile».

«Peraltro - ha aggiunto il ministro - la ristorazione è agganciata alle nostre filiere produttive di qualità.

Questo elemento, che va dalla produzione alla trasformazione fino alla distribuzione, garantisce una crescita economica, quella necessaria ricchezza che viene creata solo attraverso gli investimenti sull'impresa e che può essere distribuita aiutando i più deboli senza far debiti e senza svendere gli asset strategici della Nazione. In ultimo, i nostri ristoratori garantiscono benessere per ciò che danno da mangiare ma anche per la convivialità» ha concluso il ministro.

Urso: «La ristorazione un esempio emblematico del Made in Italy»

Secondo Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy, poi, «stiamo parlando di eccellenza italiana, un esempio emblematico del Made in Italy, considerato uno stile produttivo. Voi trasformate il cibo in un prodotto che piace non soltanto al palato ma anche per gli occhi in modo sano ed equilibrato - ha dichiarato Urso. C'è una valorizzazione di due filiere fondamentali del nostro Paese, l'agroalimentare e il turismo. Il primo motivo per cui i turisti vengono in Italia è per la nostra storia e la nostra arte ma subito dopo vengono per i nostri prodotti enogastronomici che sono altresì il primo motivo per cui ritornano».

Urso ha poi ricordato l'iniziativa del Governo nei confronti del mondo della ristorazione. «Abbiamo celebrato - ha detto il ministro - questa unicità del vostro lavoro con la Giornata della Ristorazione presso il nostro ministero lo scorso aprile». Inoltre, nel Ddl concorrenza «è stata stabilita una proroga per dehors e tavolini all'aperto. In questo modo si è dato respiro agli esercenti contribuendo anche a riqualificare e recuperare degli spazi urbani abbandonati». Infine Urso ha concluso il suo intervento sottolineando che "nonostante l'inflazione il comparto della ristorazione è stato quello che ha ritoccato meno i propri listini».

15 novembre 2023

<https://www.italianfoodtoday.it/2023/11/15/assemblea-fipe-tra-scontrini-pazzi-e-polemiche-estive/>

Assemblea Fipe tra scontrini pazzi e polemiche estive



Scontrini pazzi e polemiche estive sulla ristorazione sono stati al centro dell'assemblea annuale della FIPE che si è tenuta a Roma.

"Una narrazione stonata", si è detto non per giustificare possibili eccessi, ma per far chiarezza tra le tante polemiche divampate soprattutto sui social.

"*La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni*" era del resto il tema di questa assemblea, sul quale si sono confrontati chef, come **Davide Oldani**, e giornalisti come **Oswaldo Paolini**, **Carlo Giorla** di Mediaset o **Veronica Ruggeri** de Le Iene.

In particolare Oldani ha posto l'attenzione sull'esigenza di regole certe. "Quando ci sono le regole non ci sono ambiguità e si evitano malintesi", ha detto. Per poi ricordare come i ristoratori sono dei professionisti che offrono servizi professionali alla clientela e come tali vanno considerati e rispettati.

Sono stati poi ricordati alcuni episodi come il pagamento per il toast tagliato in due, o coperti ingiustificati.

Il **Ministro per le Imprese Adolfo Urso** nel suo intervento ha ipotizzato un'iniziativa di controllo e contenimento dei prezzi nel comparto della ristorazione da attuarsi o prima o dopo le prossime Festività. "Un'iniziativa comune con voi e il Garante dei prezzi che faccia chiarezza e possa anche riconciliare con il mondo dell'informazione che a volte crea le notizie anche dove non ci sono. Invece noi sappiamo che l'aumento dei vostri listini è stato mediamente inferiore a quello di altri settori".

"Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato in apertura **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confindustria. *"Lo storytelling sulla ristorazione – prosegue Stoppani – si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza."*

I lavori sono stati chiusi dall'intervento di **Francesco Lollobrigida**. Il Ministro della Sovranità Alimentare ha esaltato la qualità e le prerogative della nostra ristorazione.

"Quanto all'estero vedo un ristorante italiano – ha detto – mi aspetto che impieghi prodotti italiani e garantisca le caratteristiche di qualità tipiche della nostra ristorazione. Anche per questo abbiamo candidato la Cucina italiana a patrimonio immateriale Unesco. Non lo abbiamo fatto per avere un nuovo titolo. Ma perchè è importante averlo come lo hanno altre Cucine nazionali. Per ribadire le peculiarità della nostra Cucina, dei suoi prodotti, della sua qualità".

Come ogni anno, l'Ufficio studi di FIPE ha scattato una fotografia che ci restituisce dati e numeri inediti sullo stato di salute della ristorazione e dei Pubblici Esercizi. Ciò che emerge è uno scenario in chiaroscuro: sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati, **il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle.** Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di **89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023**, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia. La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: **l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%**. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.

<https://risparmio.tiscali.it/economia/articoli/ristorazione-sotto-lente-occupati-appeal-donne-under-35-fotografia-fipe-00001/>

Ristorazione sotto la lente, da occupati a "appeal" su donne e under 35: la fotografia FIPE

(Teleborsa) - Nel settore della **ristorazione** - sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati - **il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle.**

Traccia un quadro in chiaroscuro la fotografia scattata **dall'Ufficio studi di Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, nel corso dell' Assemblea Annuale 2023 dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", che si è tenuta oggi a Roma alla quale hanno partecipato, tra gli altri, **il Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, il Presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia, Carlo Sangalli, e il Presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.**

Siamo in presenza - viene spiegato - di **"un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati**, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022.

A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia".

Emerge anche che la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del **21,4%**. Anche **tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.**

Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi **ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione.** Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, **Lino Enrico Stoppani**, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L'Assemblea ha avuto dunque **l'obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi.**

"Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione – prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, **con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.**"

<https://www.teleborsa.it/News/2023/11/15/ristorazione-sotto-la-lente-da-occupati-ad-appeal-su-donne-e-under-35-la-fotografia-fipe-133.html>

Ristorazione sotto la lente, da occupati ad "appeal" su donne e under 35: la fotografia FIPE

(Teleborsa) - Nel settore della **ristorazione** - sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati - il **60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale. Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle.**

Traccia un quadro in chiaroscuro la fotografia scattata **dall'Ufficio studi di Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, nel corso dell'Assemblea Annuale 2023 dal titolo "La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni", che si è tenuta oggi a Roma alla quale hanno partecipato, tra gli altri, **il Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, il Presidente Confcommercio-Imprese per l'Italia, Carlo Sangalli, e il Presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.**

Siamo in presenza - viene spiegato - di **"un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati**, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022. A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia".

Emerge anche che la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del **21,4%**. Anche **tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.**

Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi **ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione**. Come ha sottolineato nella sua relazione il Presidente di FIPE, **Lino Enrico Stoppani**, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L'Assemblea ha avuto dunque **l'obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi.**

"Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. "Lo storytelling sulla ristorazione – prosegue Stoppani - si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più "narcisistica" di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, **con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.**"

<https://gazzettadelsud.it/articoli/cronaca/2023/11/15/mancano-150mila-addetti-nella-ristorazione-e-per-il-60-degli-imprenditori-e-molto-difficile-trovare-il-personale-46780ec6-64a6-4d43-be36-dbb20f906a70/>

Mancano 150mila addetti nella ristorazione e per il 60% degli imprenditori è molto difficile trovare il personale

Mancano 150mila addetti nella ristorazione e per il 60% degli imprenditori è molto difficile trovare il personale.

Insomma, anche se l'occupazione nel settore è tornata ai livelli del 2019 con 987mila occupati e i consumi fuori casa continuano il recupero post pandemia a 89,6 miliardi di euro, ci sono difficoltà a reperire lavoratori. E' questo in parte è dovuto anche alla narrazione che viene fatta del settore. A lanciare l'allarme è la Fipe-Confindustria nel rapporto sullo stato di salute della ristorazione e dei pubblici esercizi, presentato oggi all'Assemblea nazionale. "La ristorazione - spiega il presidente di Fipe-Confindustria, Lino Enrico Stoppani - sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche. Così mentre si fa grande clamore sul cosiddetto 'toastgate', poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione».

Il riferimento è alla storia degli "scontrini gonfiati", storie di clienti finite sui social, ricorda Stoppani, «con le presunte furbie di alcuni nostri operatori che hanno applicato maggiorazioni rispetto al prezzo base di alcuni prodotti somministrati», storie «che danneggiano l'immagine del Paese». Invece, sostiene il presidente, «quello di cui ha bisogno il settore», sono «incentivi per investire sulla crescita» e «politiche più mirate legate ai temi del lavoro». Se lo scenario emerso sottolinea la centralità dei pubblici esercizi con le sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, e la ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile (con un'incidenza media delle imprese guidate da donne del 21,4%) e giovani (una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35), il tema è ancora la mancanza di candidati, in particolare il personale di sala, e il rischio è «di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa».

<https://www.ilsussidiario.net/news/ristoranti-il-65-degli-italiani-li-sceglie-in-base-alle-recensioni-online/2619331/>

RISTORANTI/ Il 65% degli italiani li sceglie in base alle recensioni online

Complice l'accelerazione impressa durante la fase pandemica, l'onda lunga della trasformazione digitale sta impattando sul settore dei pubblici esercizi. A dirlo è Fipe-Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) che sottolinea come il fenomeno agisca su due fronti. Il primo è quello dell'esperienza del cliente. È sempre più consistente, infatti, il ruolo delle piattaforme digitali di recensioni: lo testimonia un'indagine interna della stessa Fipe, secondo cui il 65,5% degli italiani orienta la scelta del locale presso cui indirizzarsi proprio sulla base dei commenti online di altri clienti. E tra le piattaforme più utilizzate, spicca **Tripadvisor** (55% del campione), seguita da Google (54,2%) e da TheFork (45,2%).

Ma non è tutto. Oltre alla ricerca, la digitalizzazione dell'esperienza del cliente coinvolge anche la funzione della condivisione: sempre secondo Fipe, infatti, il 69,3% dei clienti pubblica foto dei piatti che consuma al ristorante sui propri profili social. Un fenomeno – osserva ancora Fipe – che ha un forte impatto sull'immagine e sulla reputazione delle attività, non più veicolate solamente dai gestori dell'esercizio, ma oggi sempre più costruite e filtrate dal giudizio del cliente.

Il secondo fronte di impatto della trasformazione digitale riguarda, invece, l'organizzazione interna. La cesura pandemica ha, infatti, rappresentato un potente acceleratore nel servizio di **delivery**. I numeri parlano chiaro: se nel 2019 solo il 24% delle aziende prevedeva la possibilità di consegna a domicilio grazie alle piattaforme dedicate, il Covid-19 ha spinto questo dato a crescere di un ulteriore 20%. E la stessa tendenza – rileva sempre Fipe – si è verificata per l'utilizzo dei pagamenti digitali, cresciuto dal 33% al 47% durante l'emergenza sanitaria.

Va poi considerata la crescente diffusione dei sistemi di prenotazione online, uno strumento – nota Fipe – che agevola sia i ristoratori, che possono gestire più facilmente l'agenda, sia i clienti. E che è funzionale al contrasto del cosiddetto no-show, ossia di quella malsana abitudine per la quale clienti che effettuano una prenotazione non si presentano poi nella data e all'orario stabiliti. Un fenomeno in crescita che i ristoranti provano ad arginare chiedendo la carta di credito o addirittura una caparra a garanzia al momento della prenotazione (in genere il 10% del totale) con una penale in caso di mancata presentazione al tavolo.

Va detto però che non tutto è oro quel che luccica. “I grandi avvenimenti degli ultimi anni, su tutti la pandemia – afferma Matteo Musacci, Vicepresidente di Fipe-Confcommercio -, hanno costretto le aziende a rinnovarsi per necessità, con il conseguente rischio di affrontare una trasformazione affrettata o incompleta. I cambiamenti in atto necessitano invece di una nuova consapevolezza riguardo l'applicazione delle tecnologie digitali, dall'adozione dei software al rapporto con i nuovi attori del settore, come le aziende di delivery e le piattaforme di recensioni e booking online. Serve dunque inquadrare i nuovi modelli di business che si stanno delineando, perché il modo migliore per beneficiare delle innovazioni è saperle governare appieno”.



la Repubblica
Tutta l'informazione che vuoi.
SITO - QUOTIDIANO IN DIGITALE
3 mesi a **19€ al mese**
poi **3 MESI GRATI**
ABBONATI
Vedi termini e condizioni

<https://www.comunicaffe.it/fipe-racconta-il-mondo-della-ristorazione-allassemblea-annuale/>

Fipe racconta il mondo della ristorazione e della comunicazione all'Assemblea annuale

Come ogni anno, l'Ufficio studi di Fipe ha scattato una fotografia che ci restituisce dati e numeri inediti sullo stato di salute della ristorazione e dei Pubblici esercizi. Ciò che emerge è uno scenario in chiaroscuro: sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale

ROMA – Il mondo della ristorazione rappresentato da **Fipe-Confcommercio**, raccontato e chiacchierato come pochi altri, ha deciso di concentrarsi sul tema della comunicazione e delle sue conseguenze, vista la crescente difficoltà del settore a comunicare ed essere comunicato nella maniera più adeguata, con significative conseguenze che spesso si ripercuotono sul piano reputazionale.

L'Assemblea annuale 2023 di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana pubblici esercizi, dal titolo **“La ristorazione nella comunicazione. Valori, pregiudizi e strumentalizzazioni”**, si è tenuta a Roma.

L'evento, che si è aperto con i saluti di Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio-Imprese per l'Italia, è proseguito con la relazione di **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe e con una tavola rotonda, moderata dal giornalista Rai **Federico Ruffo**, a cui hanno preso parte **Davide Oldani**, chef e titolare del Ristorante D'O, **Carlo Gorla**, direttore sviluppo programmi informazione di Mediaset, **Davide Paolini**, collaboratore de Il Sole 24 Ore, **Ida Germano**, titolare dell'Osteria del Cavolo, **Veronica Ruggeri**, conduttrice TV, **Giuseppe Di Piazza**, caporedattore Cronaca di Roma del Corriere della Sera, e **Marco Mensurati**, direttore del Gambero Rosso.

Le conclusioni sono state affidate ai Ministri Francesco Lollobrigida, Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e Adolfo Urso, Imprese e Made in Italy.

Come ogni anno, l'Ufficio studi di Fipe ha scattato una fotografia che ci restituisce dati e numeri inediti sullo stato di salute della ristorazione e dei Pubblici esercizi. Ciò che emerge è uno scenario in chiaroscuro: sebbene l'occupazione sia tornata ai livelli del 2019, il 60% degli imprenditori lamenta grosse difficoltà nel reperimento di personale.

Nel trimestre in corso ne servono oltre 150 mila ma ci sono difficoltà a trovarle. Un problema che affonda le sue radici nella mancanza di candidati, con specifico riferimento al personale di sala, e che rischia di frenare il percorso positivo intrapreso, sul quale influisce anche il crescente aumento dei consumi fuori casa: **sarà, infatti, di 89,6 miliardi di euro correnti la spesa prevista per il 2023, contro gli 83,5 miliardi del 2022.** A prezzi costanti siamo, tuttavia, ancora al di sotto dei livelli pre-pandemia.

La ristorazione continua ad essere fortemente attrattiva per l'imprenditoria femminile: l'incidenza media delle imprese guidate da donne è infatti del 21,4%. Anche tra i giovani il settore gode di particolare appeal: una impresa su dieci è amministrata da giovani under 35.

Se lo scenario emerso sottolinea una volta ancora la centralità dei Pubblici Esercizi e la rilevanza delle sue 334 mila imprese per l'economia nazionale, il dibattito di oggi ha messo a fuoco il rapporto ambivalente con i mezzi di informazione e comunicazione.

Come ha sottolineato nella sua relazione il presidente di Fipe, **Lino Enrico Stoppani**, la ristorazione sconta un difetto di inquadratura da parte dei media e della stessa opinione pubblica, che tendono a mettere a fuoco solo gli aspetti più sensazionalistici, trascurando le componenti valoriali, sociali ed economiche.

Così mentre si fa grande clamore sul cd. toastgate, poco si parla di imprese, valore aggiunto e occupazione.

L'Assemblea ha avuto dunque l'obiettivo di mettere in luce la necessità di promuovere un nuovo approccio alla comunicazione che coinvolga tanto gli operatori, quanto i professionisti della comunicazione, per stimolare un dibattito scevro da stereotipi e pregiudizi.

“Il settore oggi ha un'esposizione mediatica sempre più marcata al punto che possiamo ben dire che nessun settore è più comunicato del nostro. Se questo porta con sé evidenti benefici in termini di attenzione da parte dell'opinione pubblica è altrettanto vero che nasconde anche molte insidie”, ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, presidente della [Federazione](#).

“Lo storytelling sulla ristorazione – prosegue Stoppani- si ferma solo al primo livello di spettacolarizzazione, accendendo i riflettori sulla parte più “narcisistica” di imprenditori e consumatori o facendo prevalere gli aspetti sensazionalistici sul merito, con una distorsione della realtà, che offusca l'impegno, il sacrificio e i valori di un settore complesso e articolato, che sulla reputazione costruisce la propria esistenza.”

Italia a Tavola

16 novembre 2023

<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2023/11/16/no-ai-dehors-lollobrigida-se-vivi-in-centro-devi-aspettarti-po-di-rumore/100983/>

No ai dehors? Lollobrigida: «Se vivi in centro devi aspettarti un po' di rumore»

Così, durante l'Assemblea annuale della Fipe, il ministro Francesco Lollobrigida ha difeso bar e ristoranti dopo le accuse sul disegno di legge che permette l'installazione dei dehors senza autorizzazioni fino a dicembre 2024

«**S**e vivi in centro un po' di rumore te lo devi aspettare». Così, durante l'Assemblea annuale della Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Francesco Lollobrigida, ha difeso bar e ristoranti dopo le accuse nate da cittadini ed esponenti del mondo della cultura sul disegno di legge che permette l'installazione dei dehors senza autorizzazioni fino a dicembre 2024 (di fatto una proroga), che è stato approvato dal Senato e che a breve entrerà nell'aula della Camera per l'ok definitivo. Dichiarazioni che non fanno una piega, ma che sicuramente faranno molto discutere l'opinione pubblica.

«Il 2020 e il 2021 sono stati anni terribili. È giusto dare la possibilità di recuperare» ha poi aggiunto Lollobrigida. Secondo la Fipe, infatti, nel comparto l'occupazione è tornata ai livelli del 2019, ma per il 60% degli imprenditori è difficile trovare personale.

No ai dehors di notte? Lollobrigida: «Una città che chiude alle dieci di sera non è attrattiva»

«Una città che chiude alle dieci di sera non è attrattiva - ha aggiunto il ministro - e i residenti lo devono capire». E rivolgendosi a un'ipotetica residente del centro città di Roma, ha aggiunto: «Signora, ho trovato il modo per risolvere il suo problema: facciamo un cambio. Io le do i miei 500 metri quadri a Tivoli e lei mi dà i suoi 50 nel centro di Roma. Le assicuro che nel mio paese c'è pace e si dorme benissimo. Ma se vivi in centro un po' di rumore te lo devi aspettare» ha poi concluso Lollobrigida.

Proroga sui dehors, quale sarà il regolamento?

I dehors, cioè le strutture amovibili che i gestori di attività di ristorazione possono installare sul suolo pubblico, qualora venisse definitivamente approvata la legge, anche nel 2024 continuerebbero ad essere **installati senza autorizzazioni**. Questo significa che i proprietari di bar, ristoranti e locali che hanno concessioni o autorizzazioni per l'utilizzo dello spazio pubblico potranno ancora collocare temporaneamente queste strutture su strade, piazze e altre aree all'aperto di valore culturale o paesaggistico utilizzando procedure semplificate.

RADIO E TV



15 settembre 2023

Edizione delle 13:00 – Minuto 26:00

https://mediasetinfinity.mediaset.it/video/tg5/edizione-ore-1300-del-15-novembre_F312254501127401



Edizione delle 20:00 – Minuto 21:00

https://media.datastampa.it/media/20231115/20231115-CANALE_5-TG5_2000-203543971m.mp4



◀ StudioAperto ▶

15 novembre 2023

Edizione delle 18:30 – Minuto 19.33

https://media.datastampa.it/media/20231115/20231115-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_1830-192633274m.mp4



Rai News 24

15 novembre 2023

Edizione delle 19:30 – Minuto 00.07

https://media.datastampa.it/media/20231115/20231115-RAI_NEWS_24-RAI_NEWS_24_1930-205527394m.mp4

