

La Filiera della ristorazione in Italia: il valore e il ruolo per il Made in Italy

Roma, 21 Maggio 2024

Presso la Sala Stampa della Camera dei deputati si è tenuta stamani la presentazione dello studio “La Filiera della ristorazione in Italia: il valore e il ruolo per il Made in Italy – Il contributo delle attrezzature professionali” realizzato su iniziativa di APPLiA Italia, Associazione nazionale produttori elettrodomestici, ed EFCEM Italia, che in seno ad APPLiA rappresenta i produttori di attrezzature professionali per il settore Ho.re.ca, in collaborazione con The European House – Ambrosetti. L’iniziativa, presentata da Andrea Rossi - Presidente EFCEM Italia, ha visto la partecipazione dell’On. Gianluca Caramanna Capogruppo FdI della X Commissione Attività produttive, commercio e turismo, di Benedetta Brioschi Partner Responsabile Food & Retail, dell’On. Alberto Gusmeroli, Presidente X Commissione Attività produttive, commercio e turismo e Roberto Calugi, Direttore Generale FIPE Confcommercio.

“Lo studio ha identificato, per la prima volta in assoluto, le componenti di italianità nei vari comparti che compongono la “filiera estesa della ristorazione”, cercando di sostanziarne la rilevanza a livello economico-strategico per il sistema paese Italia, includendo anche alcune proposte per un supporto concreto a tale filiera” ha commentato **Andrea Rossi** in merito alla filiera estesa intesa come l’insieme dei comparti come l’industria agro-alimentare, le associazioni nel mondo della ristorazione e dell’ospitalità e i fornitori dei beni. Ha proseguito l’On. **Gianluca Caramanna** che ha definito la filiera della ristorazione come *“un’eccellenza nazionale che è necessario tutelare e valorizzare poiché gioca un ruolo fondamentale per il Sistema-Paese in termini di occupazione, produttività e spinta innovativa e rappresenta senz’altro un’eccellenza del Made in Italy”*.

L’intervento di **Benedetta Brioschi** di The European House – Ambrosetti ha illustrato con dettaglio lo studio sulla ristorazione e la sua filiera, di cui le attrezzature professionali sono un tassello chiave. *“La filiera estesa della ristorazione rappresenta un asset fondamentale dell’economia nazionale con oltre 120 miliardi di fatturato e più di 50 miliardi di valore aggiunto, sviluppato da 392.000 imprese con 1,9 milioni di addetti tra dipendenti e autonomi”*.

Innovazione tecnologica, intelligenza artificiale e formazione sono solo alcuni dei pilastri che guideranno lo sviluppo del settore nei prossimi anni. Non solo, la digitalizzazione dell’intera filiera della ristorazione, dalla raccolta del pomodoro al servirlo a tavola al cliente, sarà la chiave vincente per ottimizzare l’intero processo, per renderlo più efficiente e redditizio, con evidenti ricadute su una più efficace gestione del cibo stesso riducendone lo spreco, aumentando di fatto tutta la sostenibilità della filiera.

*“Credo che ci sia un grande potenziale da sfruttare, i benefici sono molteplici sia per il nostro Paese sia per i diversi comparti produttivi. Le eccellenze strategiche nazionali che puntano alla qualità e all’innovazione – ha continuato l’On. **Alberto Gusmeroli**, Presidente X Commissione Attività produttive, commercio e turismo – devono essere supportate adeguatamente per consentire di mantenere alto il livello di un settore leader non solo a livello nazionale ma anche europeo e mondiale”*. L’Italia, infatti, come evidenziato dallo Studio realizzato su iniziativa di APPLiA Italia ed Efcem Italia, non è solo il primo paese al mondo per presenza di ristoranti nazionali nelle principali metropoli mondiali, ma anche la prima destinazione enogastronomica al mondo. Il 29,3% dei turisti stranieri definisce le produzioni agroalimentari e la tradizione culinaria un motivo di attrattività del Paese.

E proprio in relazione ai dati forniti dallo studio, **Roberto Calugi**, Direttore Generale FIPE Confcommercio ha commentato: *“Dobbiamo rafforzare la competitività di una filiera di grande successo e valore e che tutto il mondo ci riconosce. Dobbiamo quindi necessariamente parlare di nuovi modelli di consumo, di sostenibilità, di qualità del prodotto ma anche e soprattutto di percorsi formativi che possano garantire lo sviluppo di nuove competenze.”*

In chiusura **Andrea Rossi** ha quindi spiegato come poter concretamente supportare la filiera estesa della ristorazione: *“Partiamo dal presupposto che il nostro desiderio è quello di promuovere la crescita della filiera della ristorazione e di tutti i segmenti produttivi di eccellenza che la compongono, a partire da quello delle attrezzature professionali. Abbiamo quindi realizzato “Il Manifesto della ristorazione Made in Italy” dove abbiamo cercato di dare risalto alla necessità di valorizzare il comparto delle attrezzature professionali per la ristorazione nell’ambito della promozione del Made in Italy. Non solo, è importante valorizzare anche le competenze e la tutela della salute degli operatori, passando anche per un miglior bilanciamento tra lavoro e vita privata, elemento senz’altro fondamentale soprattutto dopo la pandemia. Inoltre, se vogliamo rendere la filiera più competitiva e produttiva, è auspicabile delineare un piano di formazione per le scuole alberghiere e per i tecnici di settore sulle innovazioni tecnologiche nelle attrezzature professionali”.*

Tale manifesto vuole essere un punto di partenza che consenta in seguito di stimolare la raccolta di ulteriori proposte ed esigenze da parte dei vari comparti che compongono la filiera; pertanto, sarà in continuo aggiornamento in funzione degli eventuali sviluppi futuri.

Il settore dei produttori di attrezzature per ristorazione e ospitalità, rappresentato da EFCEM Italia, costituisce un comparto industriale leader mondiale, con una capacità di esportazione che supera il 70%. Tutti i singoli comparti, dalla ristorazione all’agro-alimentare, dall’industria all’ospitalità, rappresentano un elemento distintivo di questa realtà.

L’obiettivo finale, oltre a quello di definire un posizionamento comune e rappresentativo dell’intera filiera, è quello di porre al centro dell’agenda politica e presso l’opinione pubblica la strategicità del comparto delle attrezzature professionali. Il sostegno all’incremento dell’efficienza energetica delle attrezzature con conseguente risparmio energetico su scala nazionale – considerando che l’età media delle attrezzature professionali ad oggi è pari circa a 7,7 anni ed è cresciuta del +10,6% rispetto a 10 anni fa – unito al maggior riconoscimento del comparto come elemento chiave nella creazione dell’immagine del Made in Italy e allo sviluppo di attività di comunicazione che garantiscano la riconoscibilità e l’autorevolezza delle attrezzature professionali prodotte in Italia, sono alcuni dei pilastri su cui dovrebbero muoversi le politiche nazionali.

Press Office

ALAM PER COMUNICARE

+39 02.3491206

alam@alampercomunicare.it

EFCEM Italia è l’Associazione Confindustriale che, in APPLiA Italia, riunisce le imprese del settore professionale per ristorazione e ospitalità rappresentando i comparti della cottura, lavaggio e refrigerazione per tutte le linee di prodotto che vanno dalla conservazione degli alimenti alla loro lavorazione, alla cottura ed alla loro distribuzione, al lavaggio delle stoviglie ed al lavaggio e trattamento della biancheria. Un comparto industriale per l’Ho.Re.Ca. che vede l’Italia leader mondiale con un fatturato che supera i 6 miliardi di euro l’anno. L’Associazione rappresenta il settore italiano nell’ambito di EFCEM - European Federation of Catering Equipment Manufacturers.