

RAPPORTO RISTORAZIONE 2025

Mercoledì 9 aprile 2025

Ore 10.00

Confcommercio

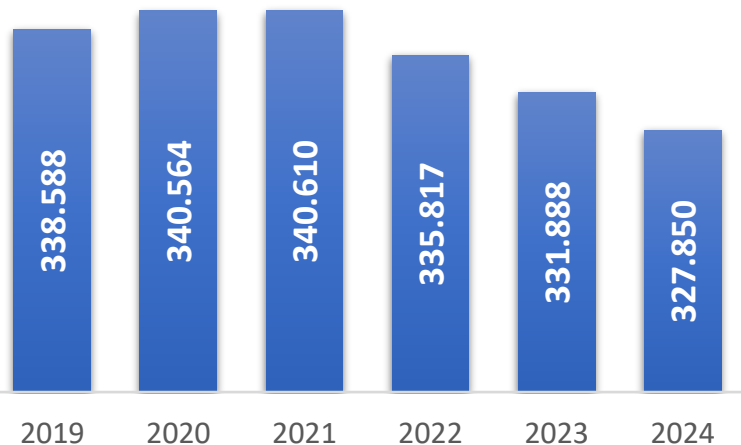
Piazza G. G. Belli 2 – ROMA

IN EVIDENZA

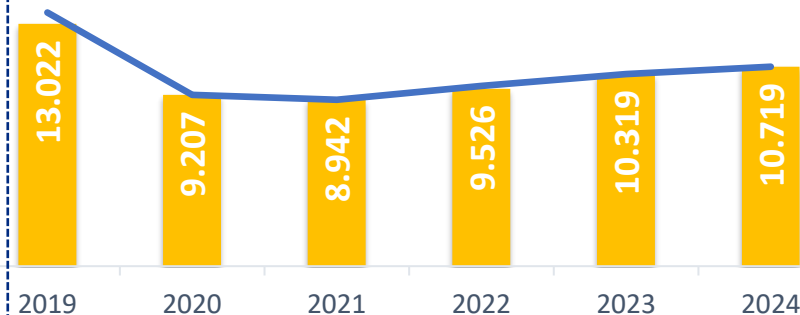
- 1** Imprese
- 2** Economics
- 3** Consumi
- 4** Prezzi
- 5** Lavoro

Un tessuto imprenditoriale ricco

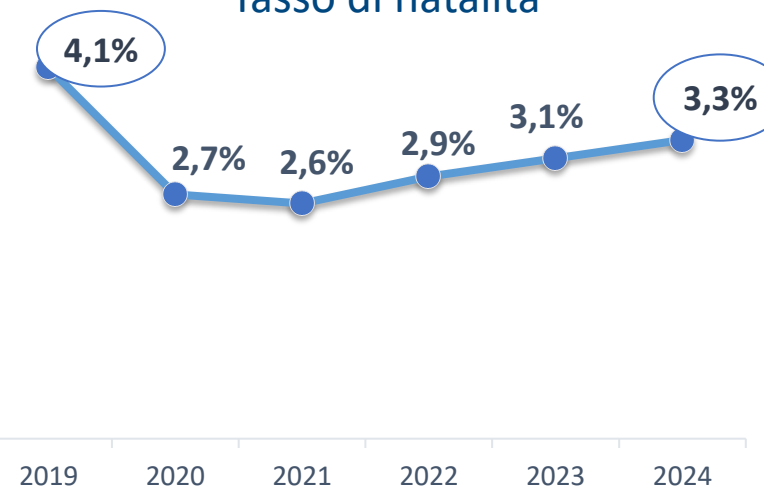
Imprese attive



Imprese iscritte



Tasso di natalità



Le imprese guidate da

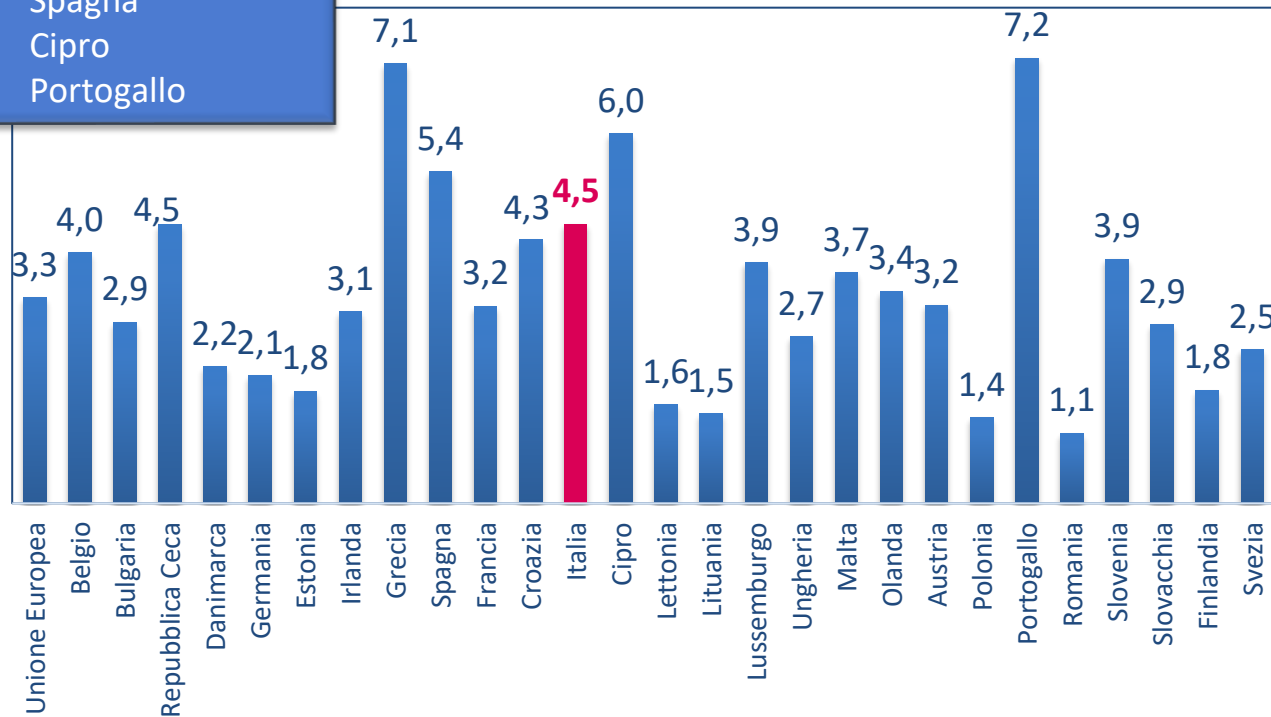


Forte pressione competitiva

4 Paesi sopra l'Italia:

- Grecia
- Spagna
- Cipro
- Portogallo

imprese per 1.000 abitanti



TUTTI VOGLIONO FARE RISTORAZIONE

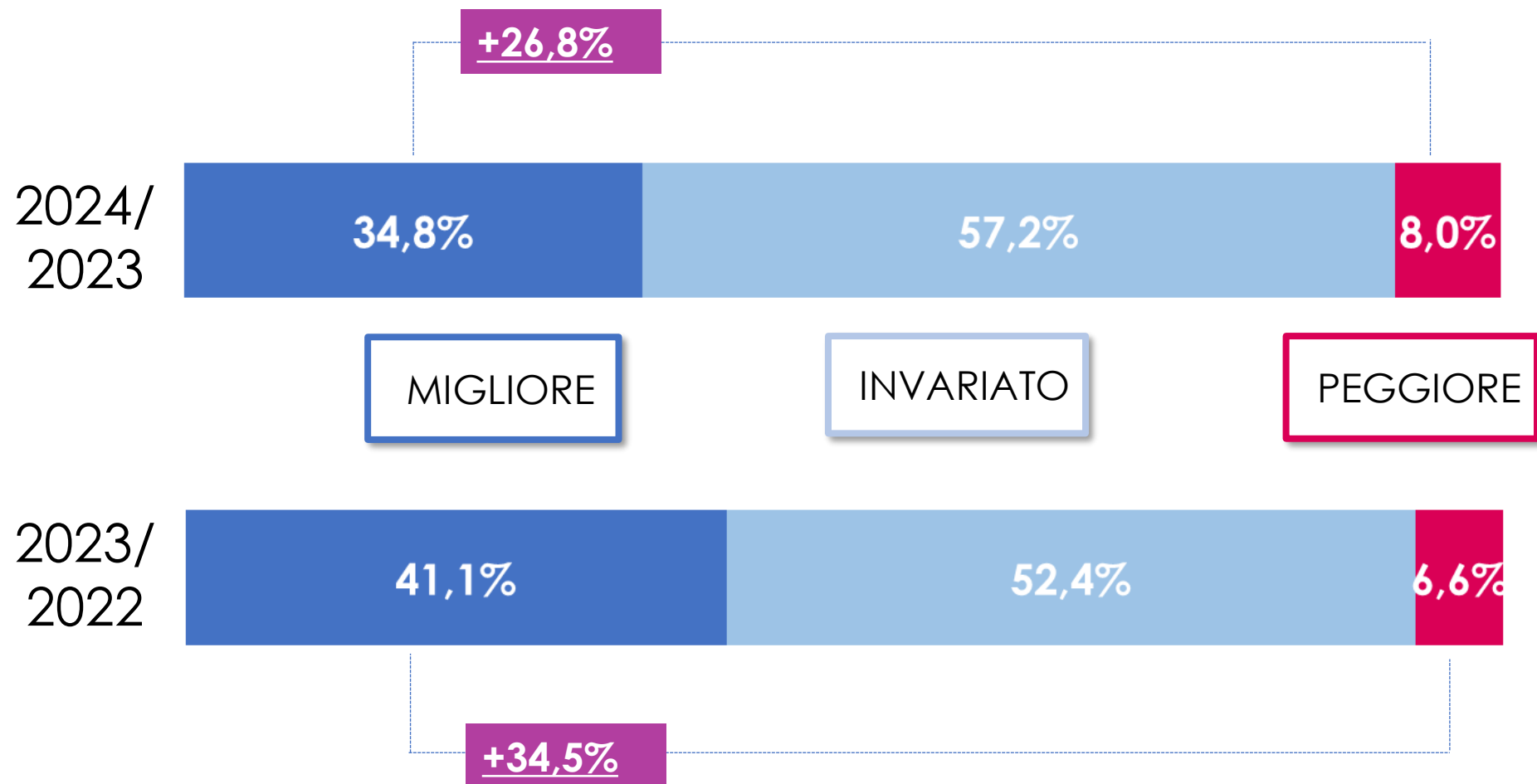
ARTIGIANI ALIMENTARI
 COMMERCianti
 AGRICOLTORI
 FAMIGLIE (HOME RESTAURANT)

ASIMMETRIE:
 Contrattuali
 Amministrative
 Tariffarie
 Gestionali

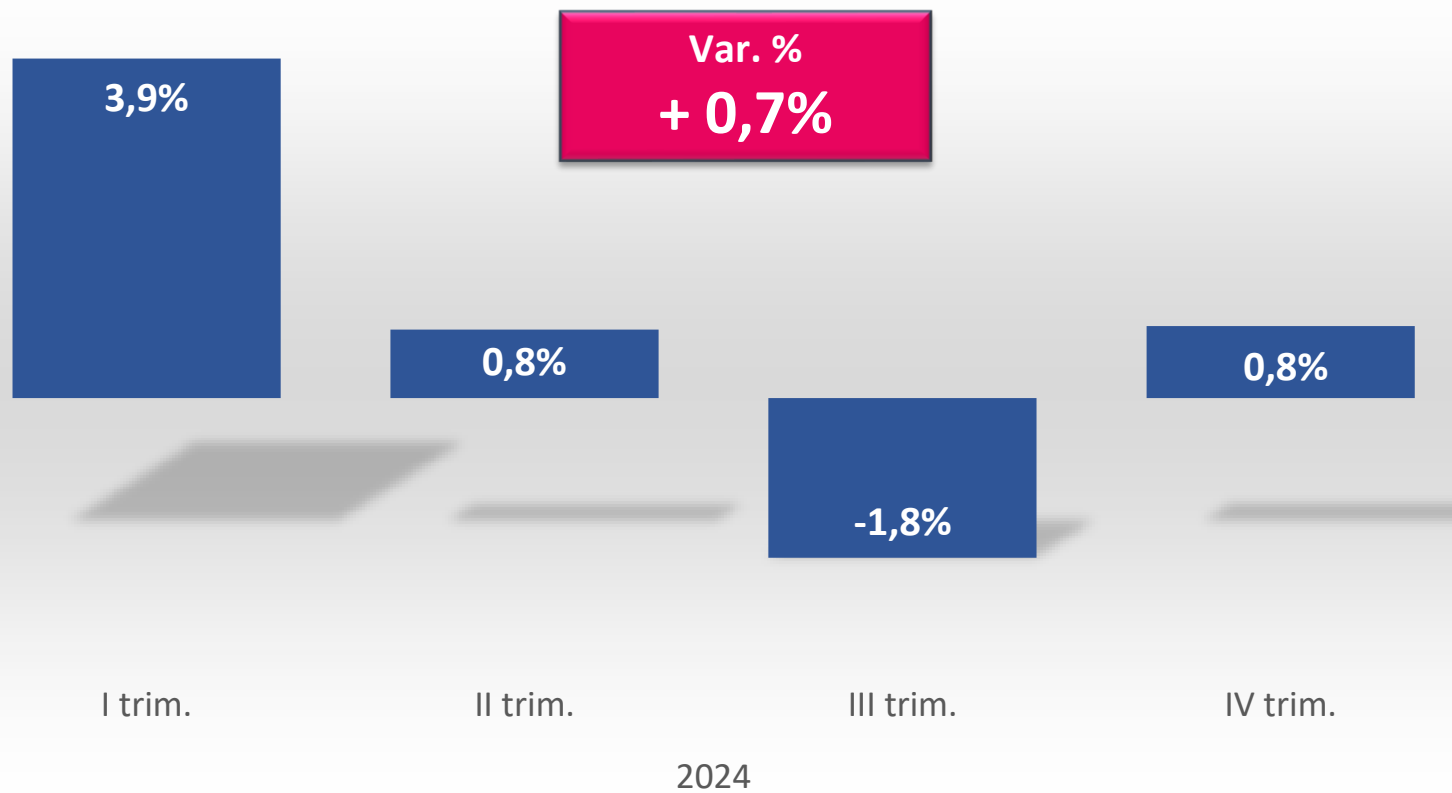
minando il principio «stesso mercato, stesse regole»

Anno di nascita	Anno di sopravvivenza				
	2020	2021	2022	2023	2024
2019	84%	75%	66%	59%	53%
2020		88%	77%	69%	61%
2021			83%	73%	65%
2022				83%	73%
2023					83%

Sentiment positivo ma in calo

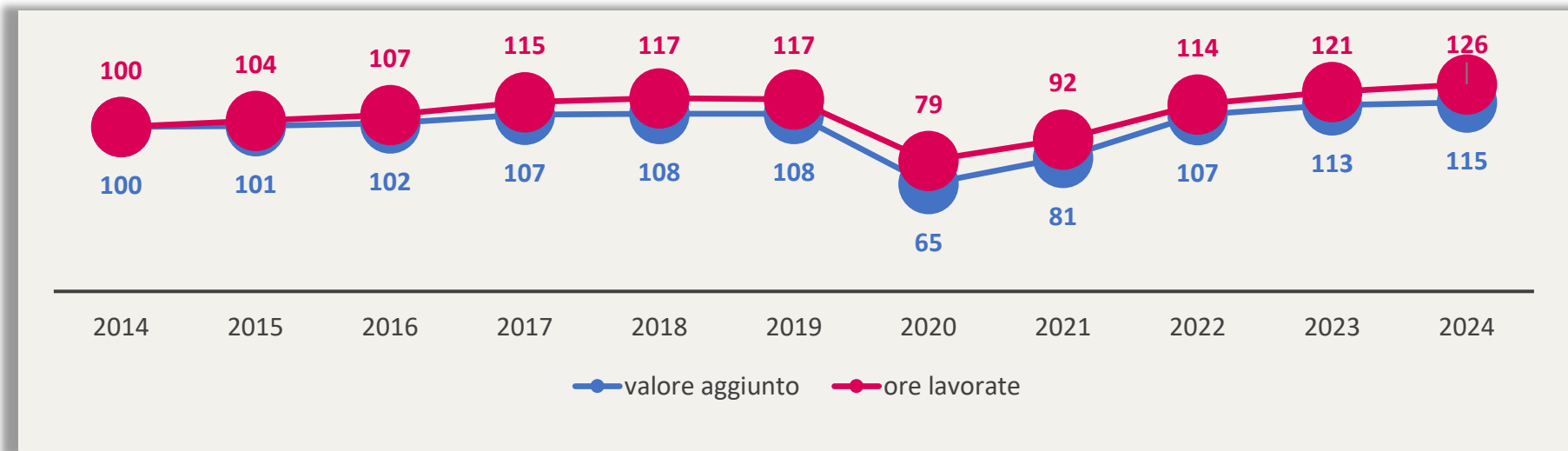


Fatturato condizionato dal turismo estivo

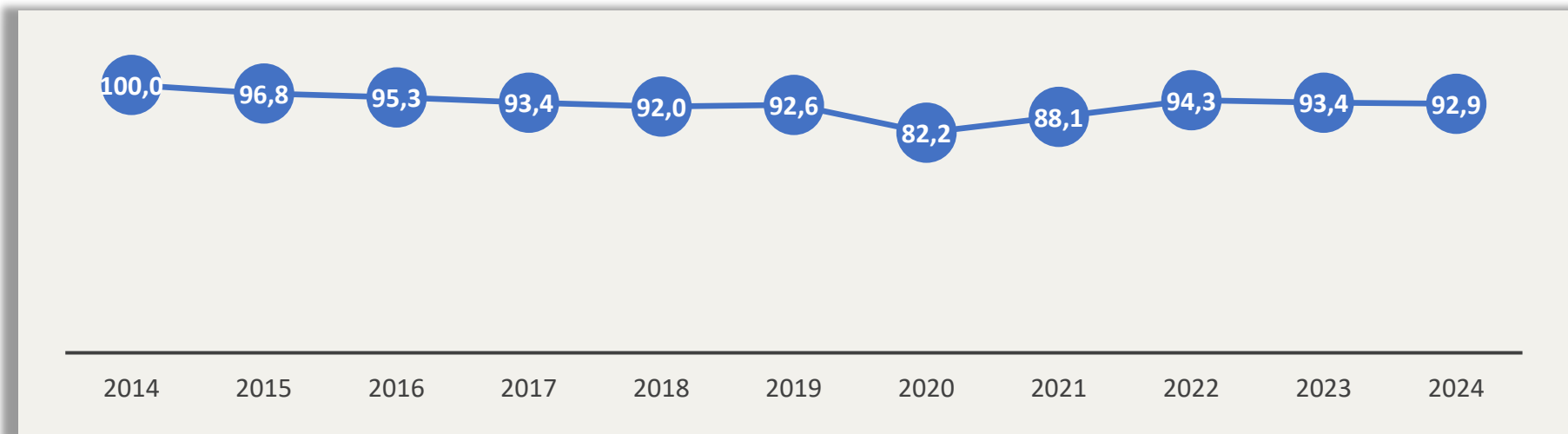


Più lavoro, più valore aggiunto, meno produttività

Trend del valore aggiunto e delle ore lavorate N.I. 2014=100



Dinamica della produttività nella ristorazione - valore aggiunto per ora lavorata - N.I. 2014=100



Lavori in Corso: ammodernamento e innovazione non si fermano



Ristoranti/Bar

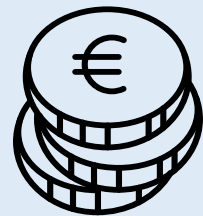
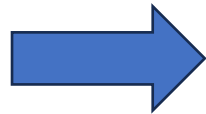
Imprese che hanno **effettuato** investimenti nel 2024

43,2%

Imprese che hanno **programmato** investimenti nel 2025

35,2%

VALORE DEGLI INVESTIMENTI EFFETTUATI E PROGRAMMATI



5 MILIARDI DI EURO

ATTREZZATURE

% imprese che investono

	Refrigerazione	4,5
	Cottura	3,9
	Lavorazione alimenti	3,8
	Lavaggio	3,1

DIGITALE

% imprese che investono

	Comunicazione digitale	7,3
	Processi di gestione	6,8
	Interfaccia con il cliente	6,7

INTERVENTI STRUTTURALI

% imprese che investono

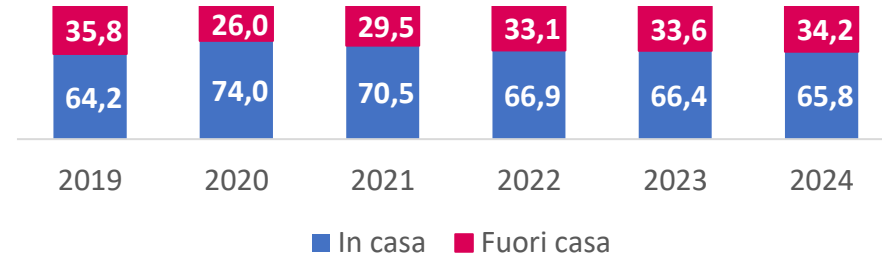
	Ristrutturazione	4,3
	Allestimento e/o ammodernamento dehors	3,6
	Rifacimento impianti	2,8
	Isolamento termico e/o acustico locali	2,5

I consumi tengono

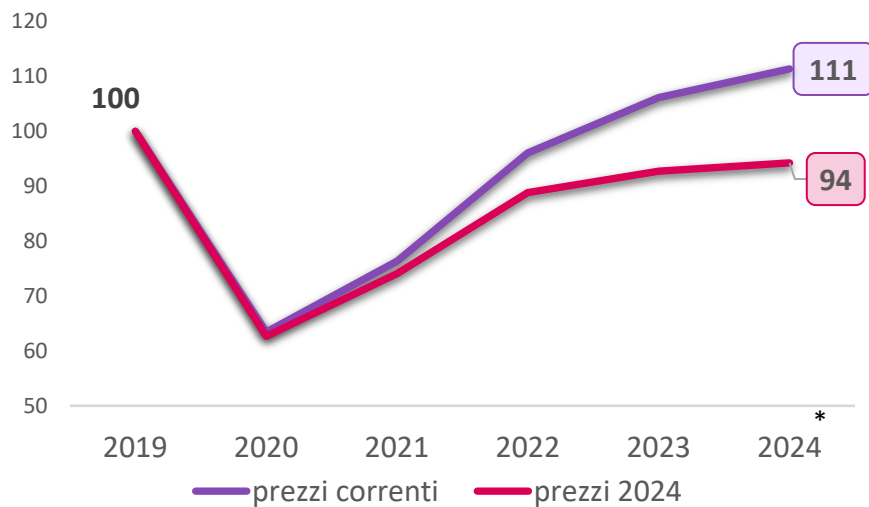
Consumi alimentari delle famiglie (stima 2024 – Mld. di euro correnti)

CONSUMI ALIMENTARI	292
In casa	196
Fuori casa	96

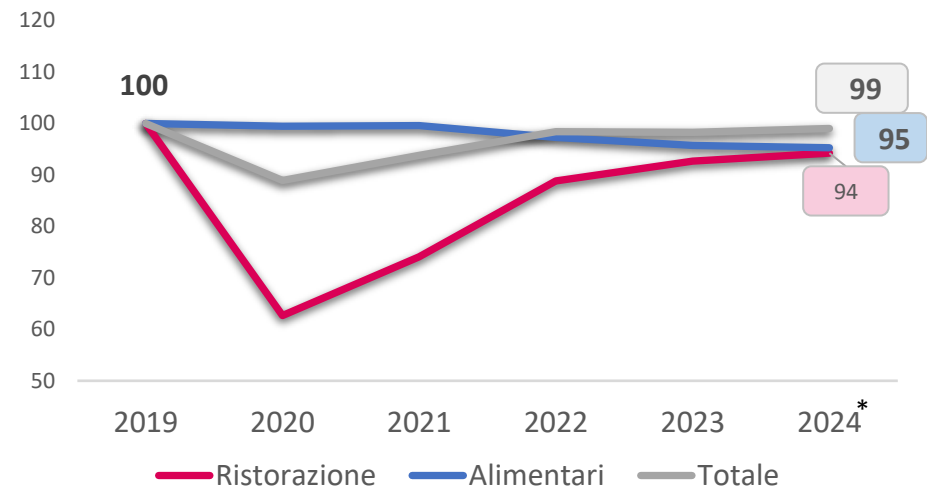
Quota consumi ristorazione sul totale consumi alimentari – val. %



Consumi alimentari fuori casa N.I. 2019=100

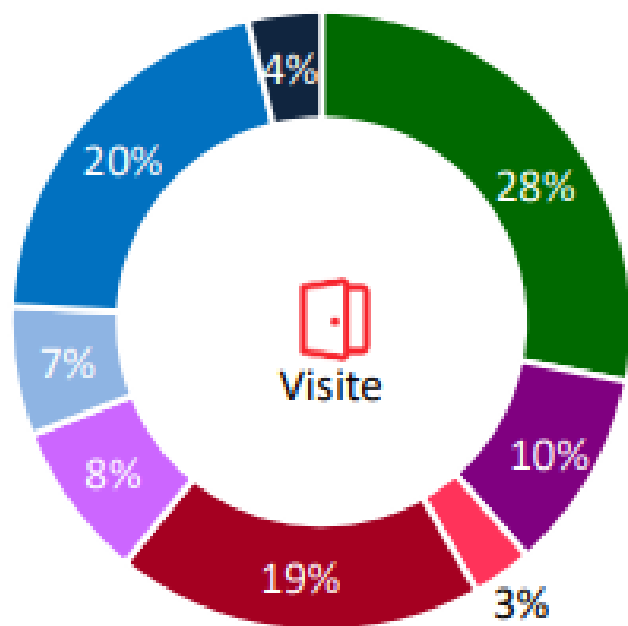


Consumi a prezzi 2024 - N.I. 2019=100



(*stima Fipe per ristorazione e alimentari)

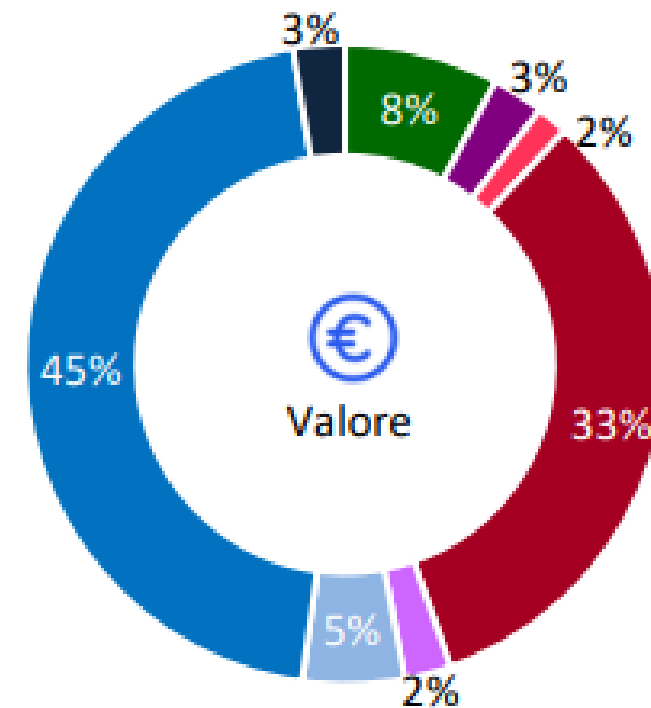
Più colazioni, meno aperitivi



Occasioni di consumo



Base: frequentatori AFH



Allarme prezzi?

Il Resto del Carlino • Macerata • Cronaca • Ecco i rincari a tavola per le...

Ecco i rincari a tavola per le feste: "Aumenti fino al 9% nei ristoranti"

Lo studio di Federconsumatori: per la cena della Vigilia 44 euro a persona. Per San Silvestro la spesa media supera i 57 euro. In tanti restano a casa.



Rincari e prezzi del caffè, perché si parla di tazzina al bar a 2 euro

Il vice presidente di Federconsumatori Fabrizio Ghidini a Forlì: «Il prezzo del caffè che si paga al bar è completamente slegato dai costi della materia...»

LE TASCHIE DEI ROMANI

Il presidente di Fipe Confcommercio Paolantoni: «La materia prima costa tantissimo»

Il rientro è un salasso Schizzano i listini di bar e ristoranti

Rincaro di circa 30 centesimi per chi vuole bere un espresso



Caffè al bar sempre più caro. Tutta colpa dei rialzi delle materie prime

di Alessandra Caparelli 26 Aprile 2024 12:51



ECONOMIA News Approfondimenti Finanza E...

Bar e ristoranti verso la crisi? Tra inflazione e rincari gli italiani tagliano le spese

ECONOMIA

Raffica di rincari per l'estate: anche la cena è più salata

I menù di ristoranti e pizzerie crescono fino al 14% e i prezzi delle materie prime si moltiplicano per dieci. Lo scontrino di un piatto dovrebbe essere quattro volte il costo di produzione, non di più

La crisi taglia il caffè

Allarme di Confesercenti: la metà dei romani costretta a rinunciare alla tazzina al bar

MATERIE PRIME

Caro-tazzina di caffè, non rallenta la corsa dei prezzi per arabica e robusta

Aumenti fino al 36% (specie nelle importazioni dal Vietnam) e previsioni di altri rialzi che porteranno in alto il costo dell'espresso già cresciuto del 15% per un giro d'affari di oltre 7 miliardi

di Maria Teresa Manuelli 23 settembre 2024



Caffè, caro tazzina: in alcuni bar già a 1,40 euro, c'è il rischio che si arrivi a 2. Pesa il rincaro delle materie prime

di Redazione Economia

Nel 2021 il costo medio dell'espresso era di 1,03 euro: questo significa che gli italiani hanno già subito un aumento del 14,9%. Con differenze tra città e città



Perché il caffè è così caro: la crisi del clima mette le coltivazioni a rischio

FABRIZIO GORIA, NICOLAS LOZITO

Caffè al bar, quanto aumenta a settembre. Confco di una tazzina è così diverso da Nord a Sud

Aldo Mario Cursano, vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale toscano Fipe: "I rincari ci saranno, ecco di quanto nelle nostre previsioni. Ma la categoria sarà comunque in perdita"

Caro-Caffè: la tazzina verso i 2 euro per la guerra e il clima impazzito

mai l'espresso a un prezzo inferiore a un euro è un lontano ricordo e, secondo le associazioni dei consumatori, il prezzo medio nazionale ha raggiunto questa 1,20 euro. Con la prospettiva del due euro a tazzina.

Il caffè diventa salato Al bar è caro-tazzina: prezzi verso i 2 euro

Quotazioni delle materie prime in crescita e dollaro forte: sale il costo della bevanda

Pescara la provincia con gli aumenti maggiori. Catanzaro la città più conveniente

Caro-Caffè: la tazzina verso i 2 euro per la guerra e il clima impazzito

mai l'espresso a un prezzo inferiore a un euro è un lontano ricordo e, secondo le associazioni dei consumatori, il prezzo medio nazionale ha raggiunto questa 1,20 euro. Con la prospettiva del due euro a tazzina.

Il caffè diventa salato Al bar è caro-tazzina: prezzi verso i 2 euro

Quotazioni delle materie prime in crescita e dollaro forte: sale il costo della bevanda

Pescara la provincia con gli aumenti maggiori. Catanzaro la città più conveniente

Affitti e bollette serviti in tazzina «Rischio aumenti fino a 30 cent»

Confcommercio mette in guardia sul prezzo: un espresso potrebbe costare fino a 1 euro e 50

Il direttore Marini: «Da noi non un valore simbolico, ma continue sostanziose variazioni diventerà dura»

Il caffè guida i rialzi delle materie prime L'espresso al bar può salire fino a 2 euro

In sei mesi le quotazioni della materia prima sono raddoppiate. Per quella Arabica +55%. Passano le quotazioni dell'offerta del Vietnam, le condizioni meteo in Brasile e il rafforzamento del dollaro sull'euro.

NEL MIRINO, SERVIZI RICETTIVI E RISTORAZIONE

Il Giubileo alza il conto: prezzi alle stelle a Roma, rincari ovunque



Il viaggio nella biodiversità delle singole regioni italiane

veramente, NO!!!

Scontrino medio



Colazione 2,90 €



Caffè espresso 1,20 €



Pranzo 17,70 €

Cena 23,00 €

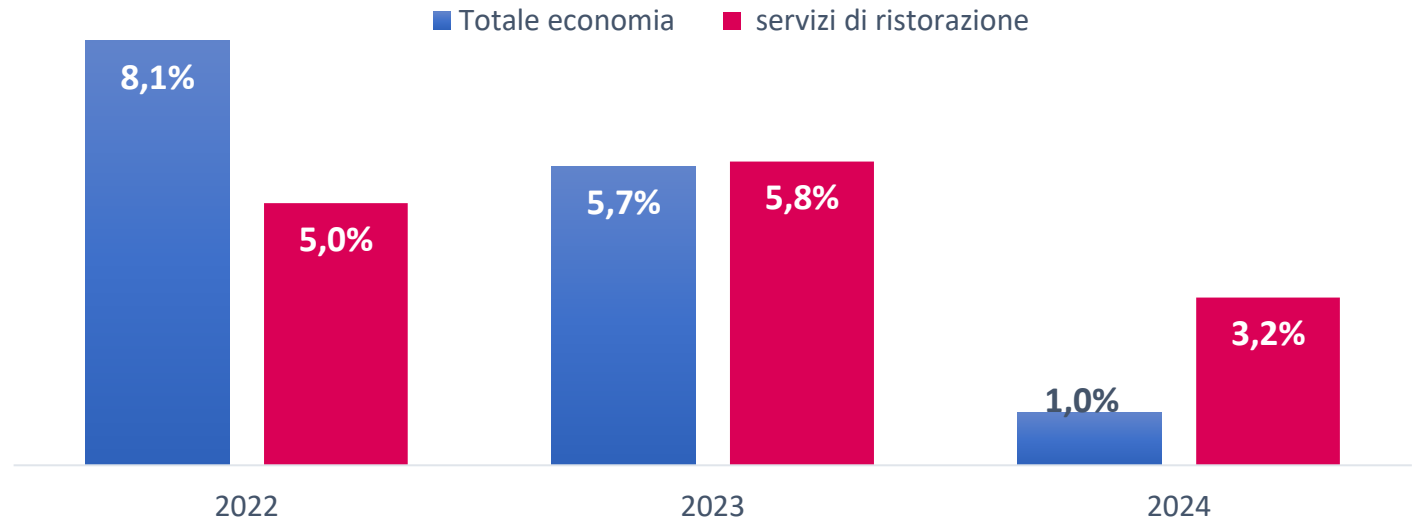


Aperitivo 7,90 €

La dinamica dei prezzi al consumo

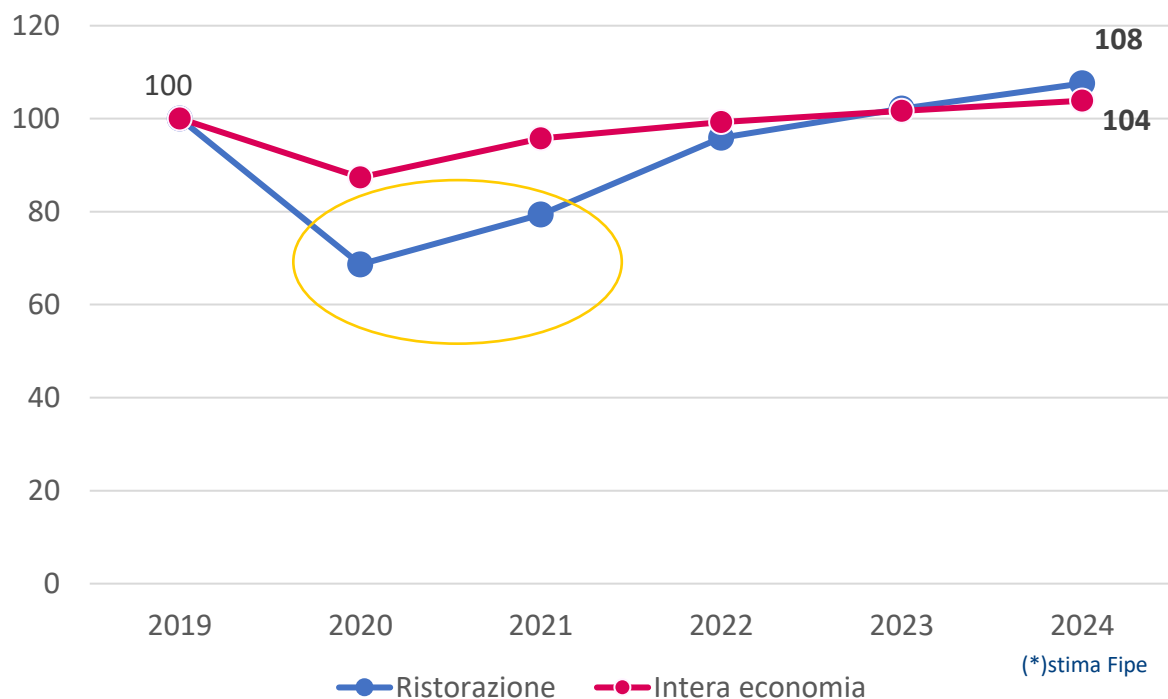
Anno 2024/Anno 2021

Indice generale	+15,4%
Ristorazione	+14,6%
Ristoranti	+13,9%
Bar	+12,9%



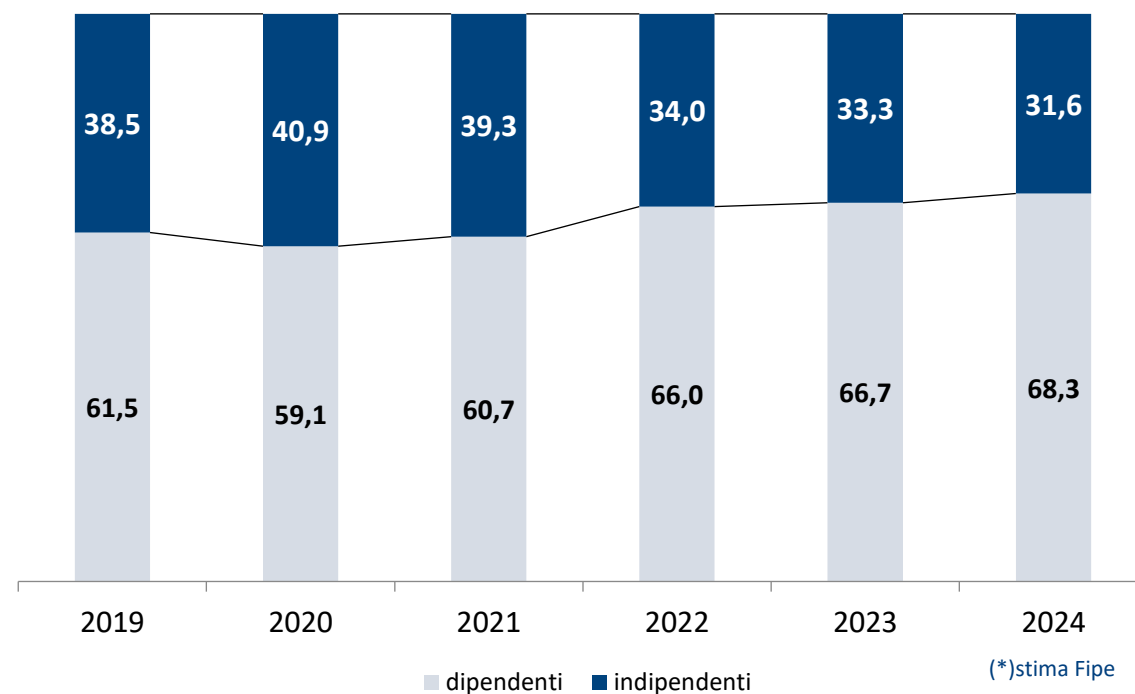
Cresce l'occupazione: più dipendenti e meno autonomi

Unità di lavoro - N.I. 2019=100



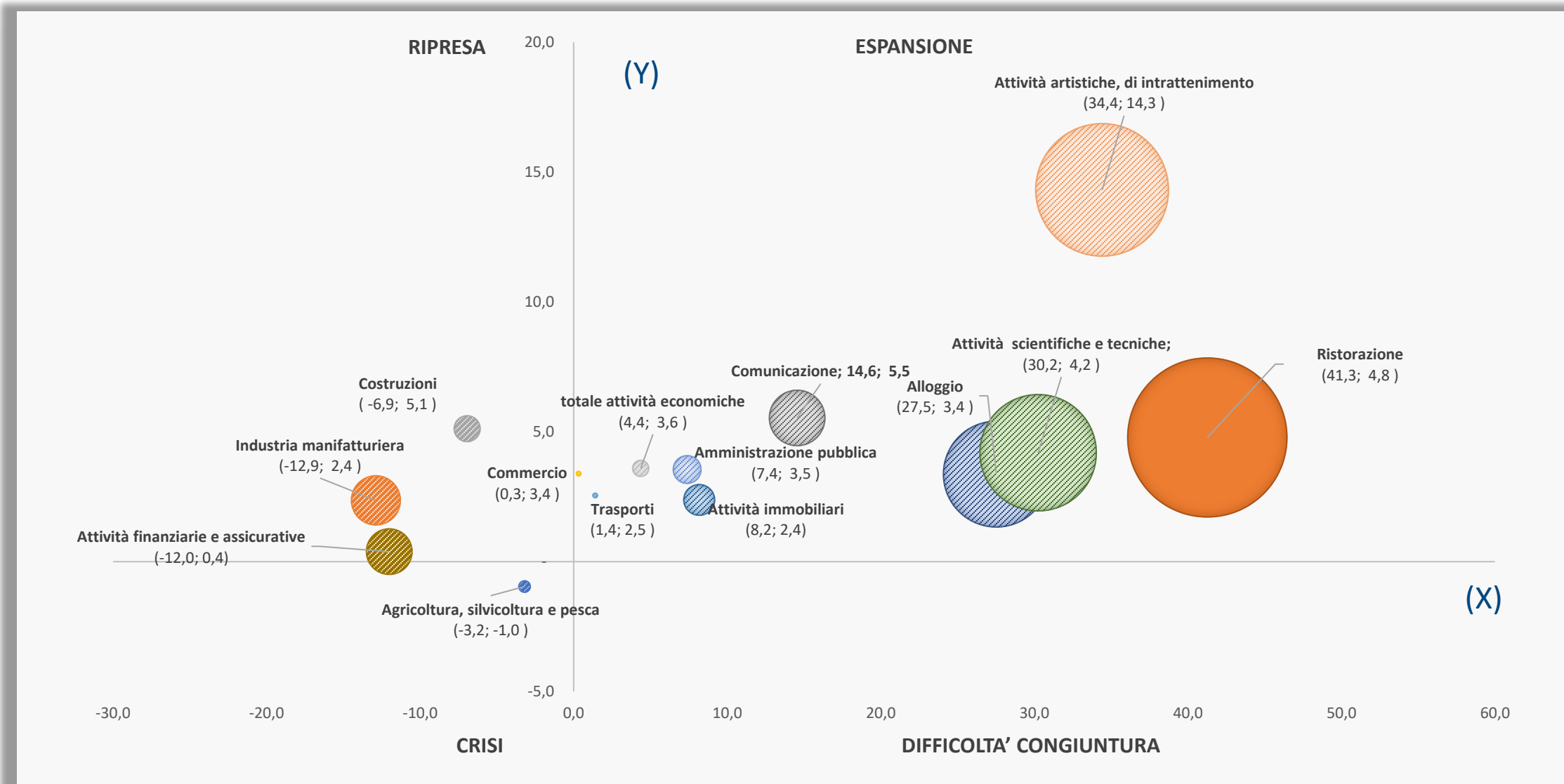
Il lavoro nella Ristorazione

(unità di lavoro- valori %)

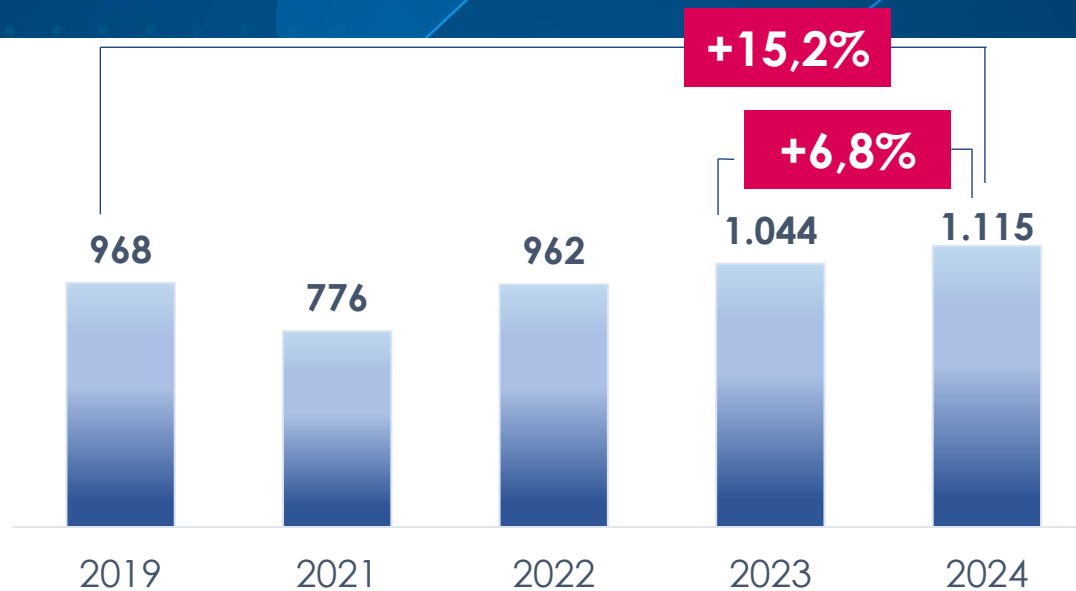


I servizi (e la ristorazione) trainano l'occupazione

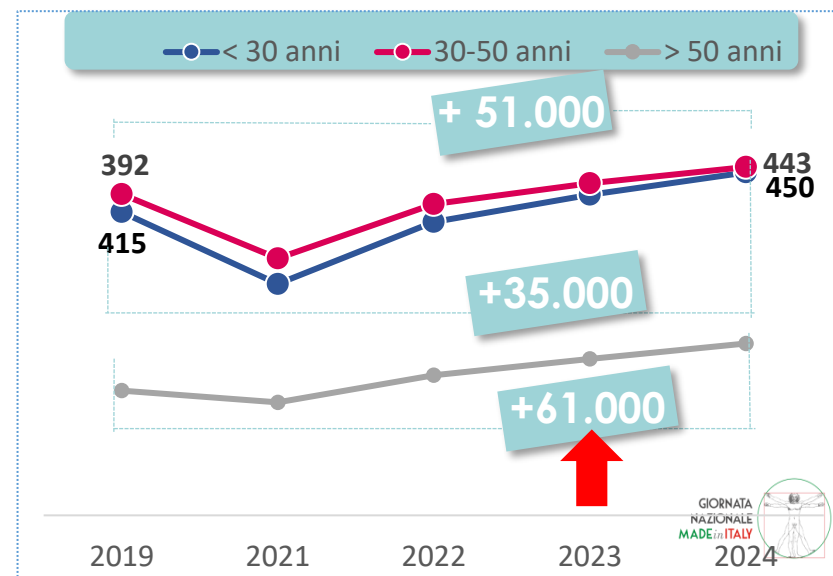
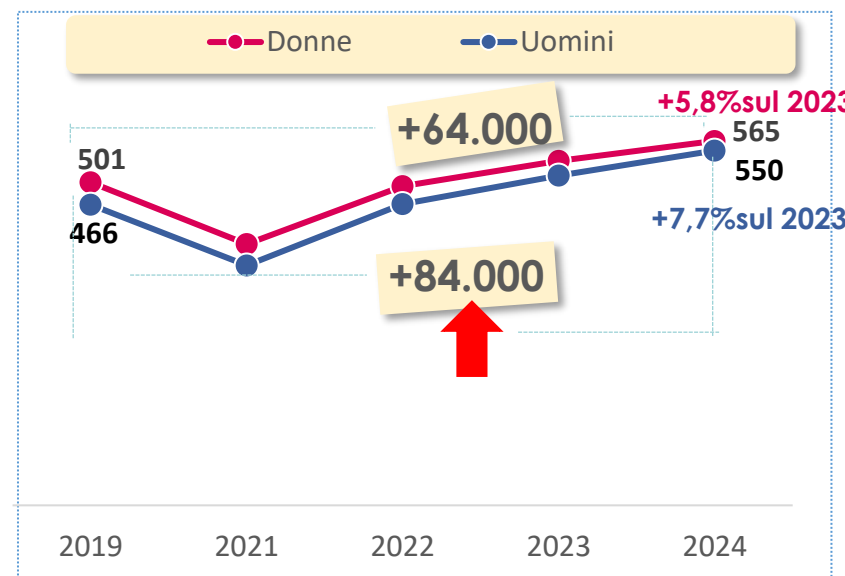
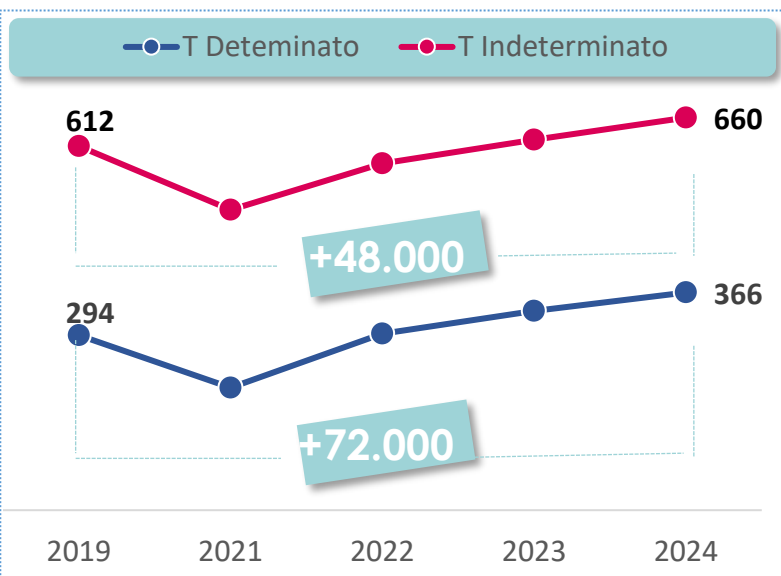
variazione percentuale degli occupati 2024/2008 (X) e 2024/2022 (Y)



I lavoratori dipendenti: più uomini over 50

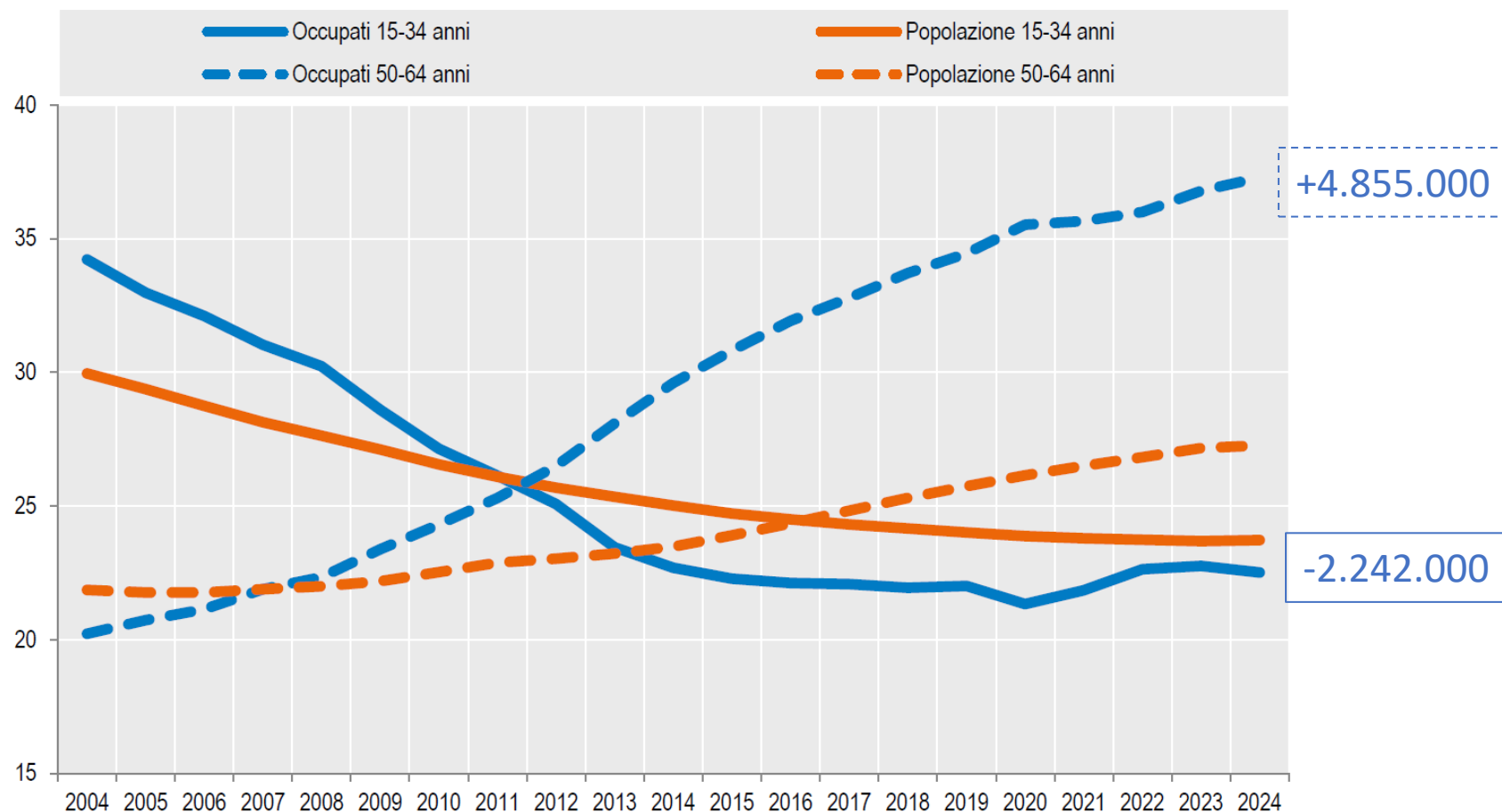


Valori in migliaia



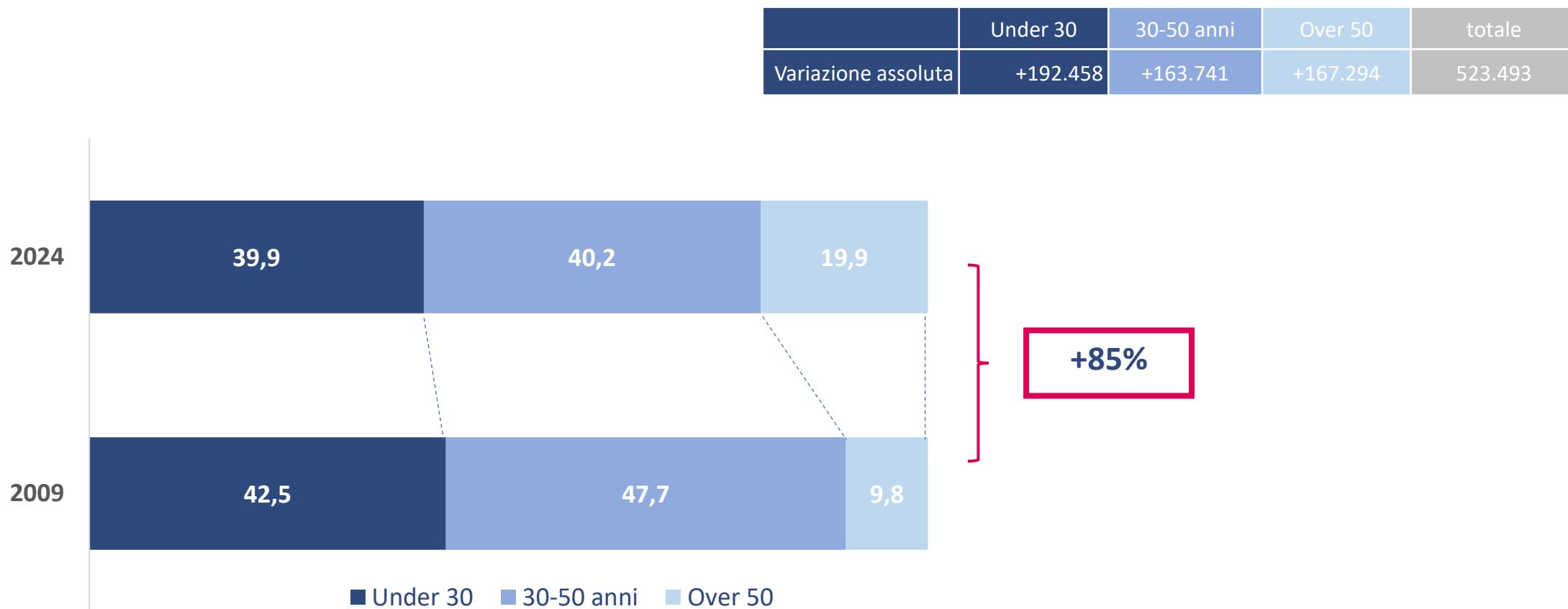
In Italia si restringe la base occupazionale dei giovani

Quota occupati e popolazione 15-35 e 50-64. Anni 2004-2024 (valori percentuali)



Il lavoro nella ristorazione piace ai giovani

I lavoratori dipendenti nella ristorazione, per età 2009-2024 (val. %)



La ricerca di personale resta difficile

Nell'ultimo anno la sua attività ha ricercato nuovo personale e/o ha effettuato nuove assunzioni?

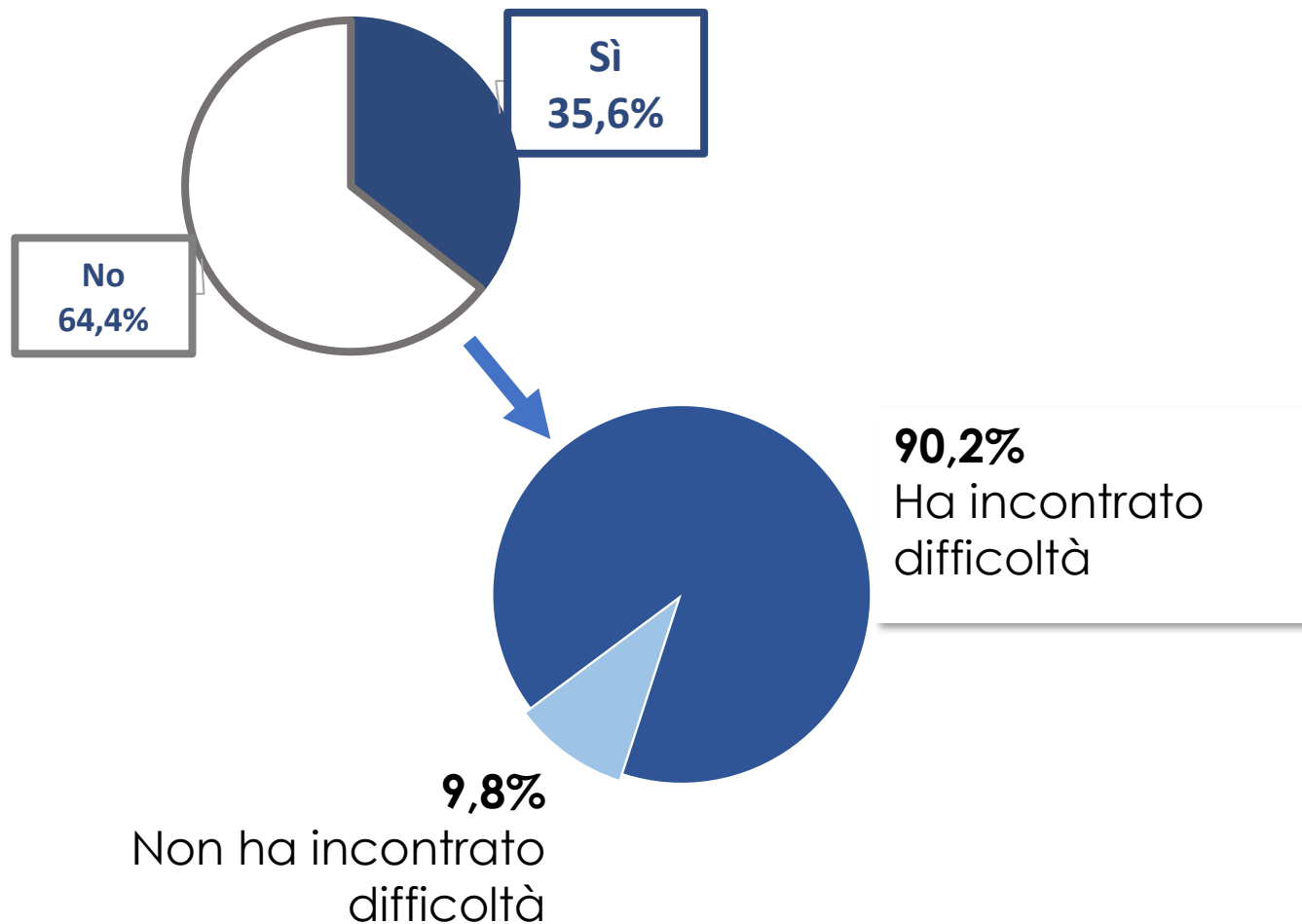
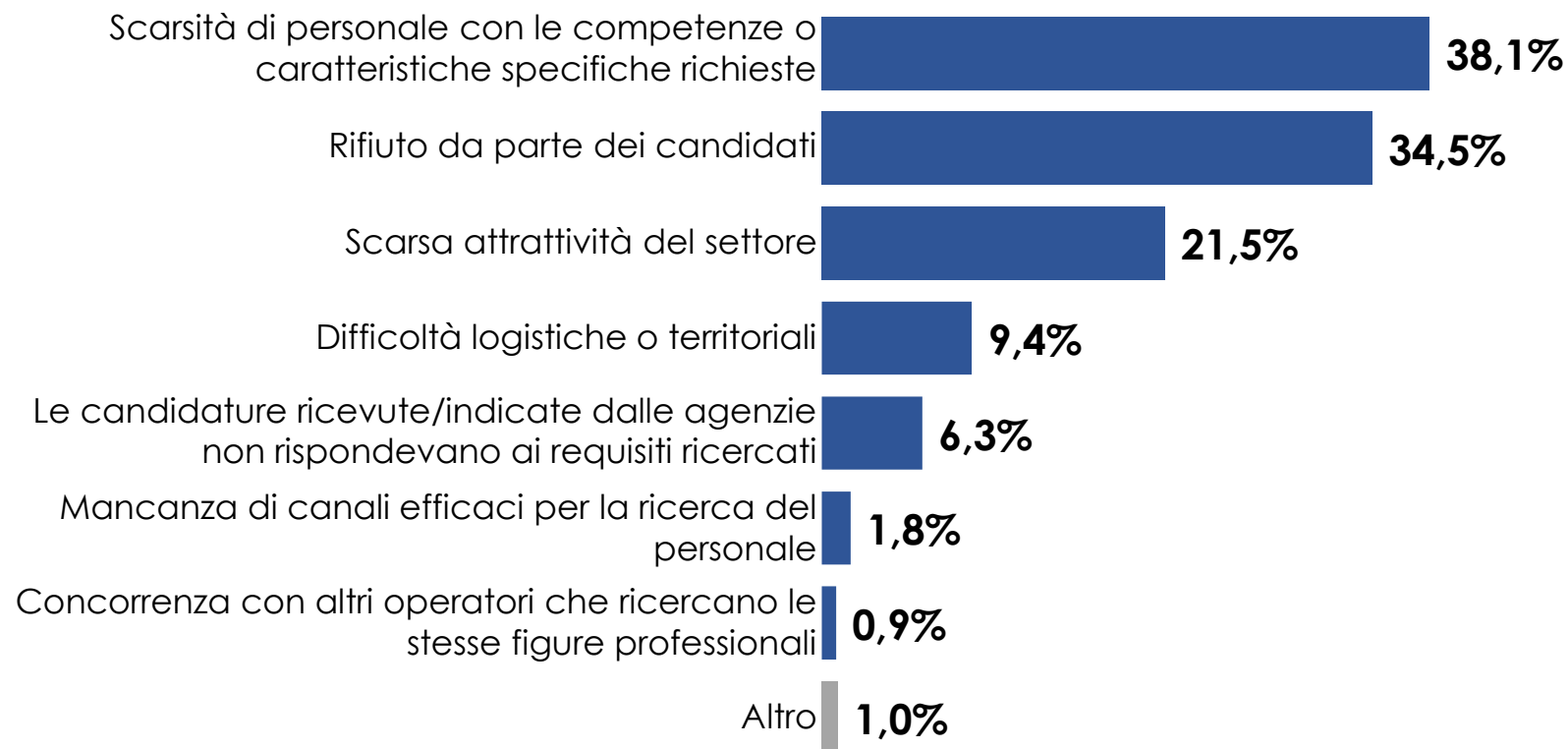


FIGURE PROFESSIONALI RICERCATE

Camerieri	59,7%
Cuochi	32,1%
Banconista	21,8%
Barista	20,8%
Lavapiatti	11,0%
Pasticceri	8,1%
Pizzaioli	6,8%
Chef	2,6%
Bartender/barman (o bar lady)	2,6%
Sommelier	1,0%
Runner	0,6%
Maître di sala	0,6%
Personale amministrativo	0,2%
Personale per consegne/delivery	0,2%
Altro	3,1%

Perché mancano le competenze

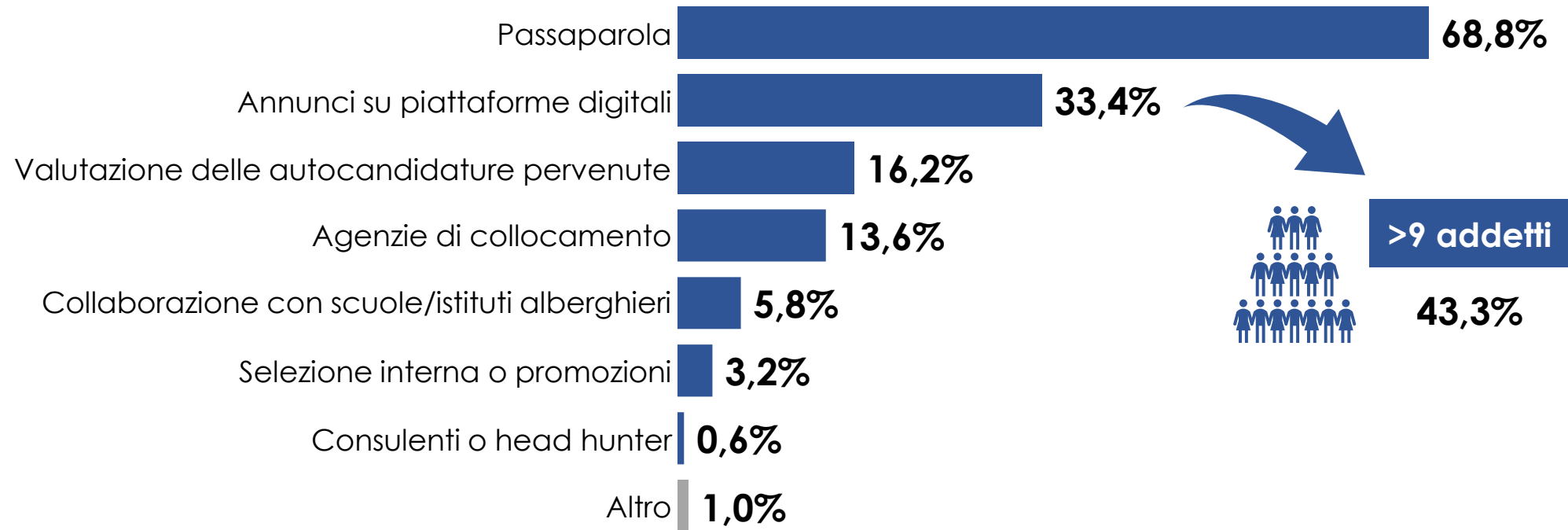
A Suo avviso, quali sono le ragioni per le quali ha riscontrato difficoltà nel reperire le risorse ricercate?



Base campione: 229 casi. Solo pubblici esercizi che hanno riscontrato difficoltà nel ricercare e/o assumere personale. La somma dei valori % è maggiore di 100 perché erano possibili più risposte. **I dati sono riportati all'universo.**

L'offline vince sull'online

Attraverso quali canali è avvenuta principalmente la ricerca del nuovo personale?



La sicurezza del lavoro al primo posto

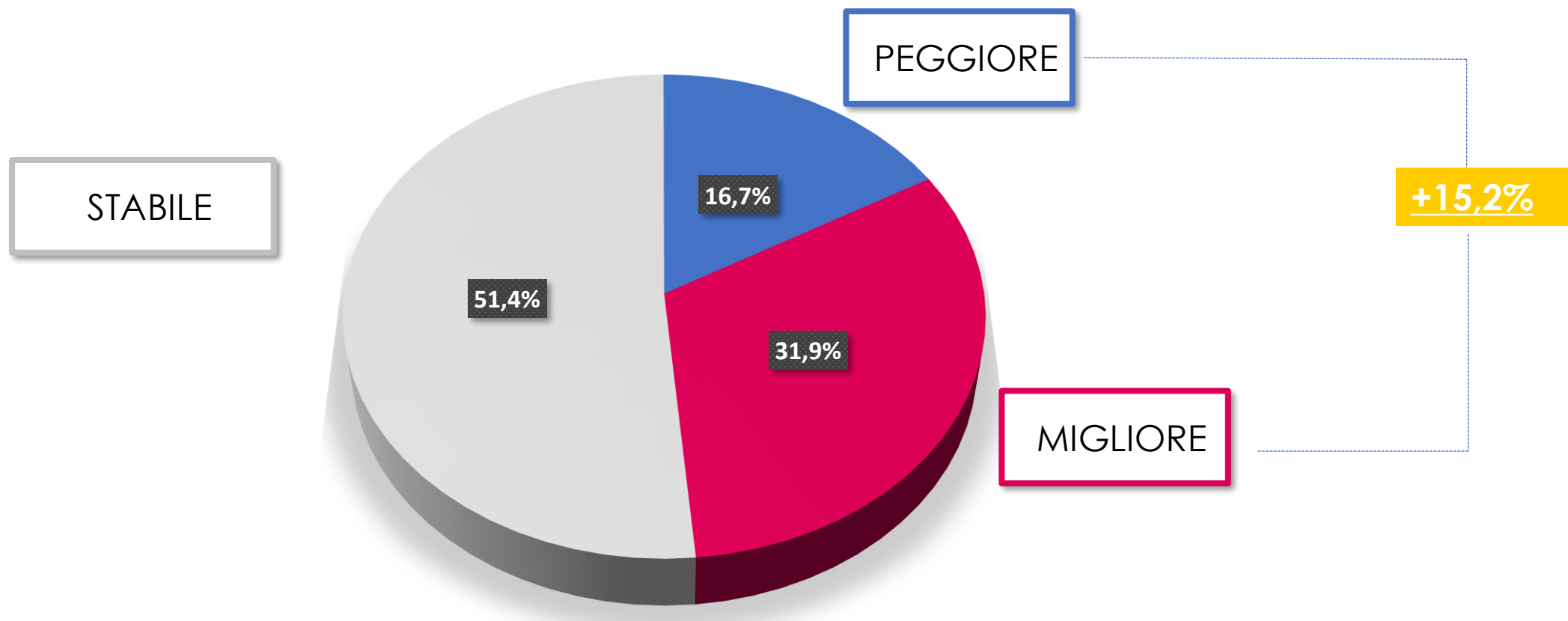
A suo avviso, quali sono le aree di miglioramento che potrebbero contribuire a rendere il settore dei pubblici esercizi più attrattivo per i lavoratori?



Base campione: 1.200 casi. I dati sono riportati all'universo.

L'ottimismo rallenta

Ritiene che il fatturato Sua attività nel 2025 rispetto al 2024 ...?



Base campione: 1.200 casi. I dati sono riportati all'universo.

Le fonti

Slide 2,3

Infocamere

Slide 4,7,8,17,18,19,20,21

Indagine Fipe-Format Research, 2025

Slide 3

Eurostat

Slide 5,6,8,11,12,13,15

Istat

Slide 9,11

Tradelab

Slide 14,16

Inps

GRAZIE

luciano.sbraga@fipe.it