

DALLA RIVOLUZIONE VERDE ALLA
RIVOLUZIONE BIO
IL BIOLOGICO TRA PRESENTE E FUTURO



La ristorazione commerciale: numeri chiave e scenari evolutivi

ORGANIZZATO DA:



IN COLLABORAZIONE CON:



RIVOLUZIONE BIO 2022 È UN
EVENTO PROMOSSO
NELL'AMBITO DEL PROGETTO



Finanziato
dall'Unione europea



Bologna 9 settembre 2022

AGENDA

COSA È SUCCESSO

COME ABBIAMO REAGITO

COSA CI ASPETTA

I TREND



AGENDA

COSA È SUCCESSO

COME ABBIAMO REAGITO

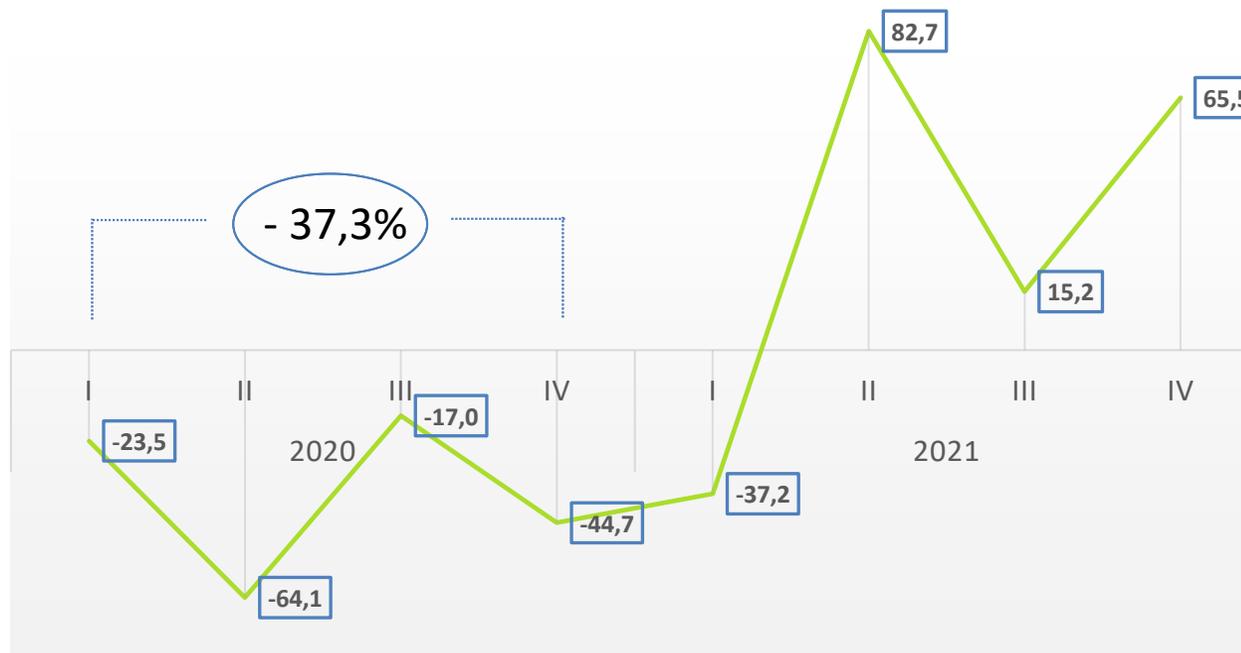
COSA CI ASPETTA

I TREND



Dinamica del fatturato dei servizi di ristorazione

variazioni percentuali sul periodo corrispondente



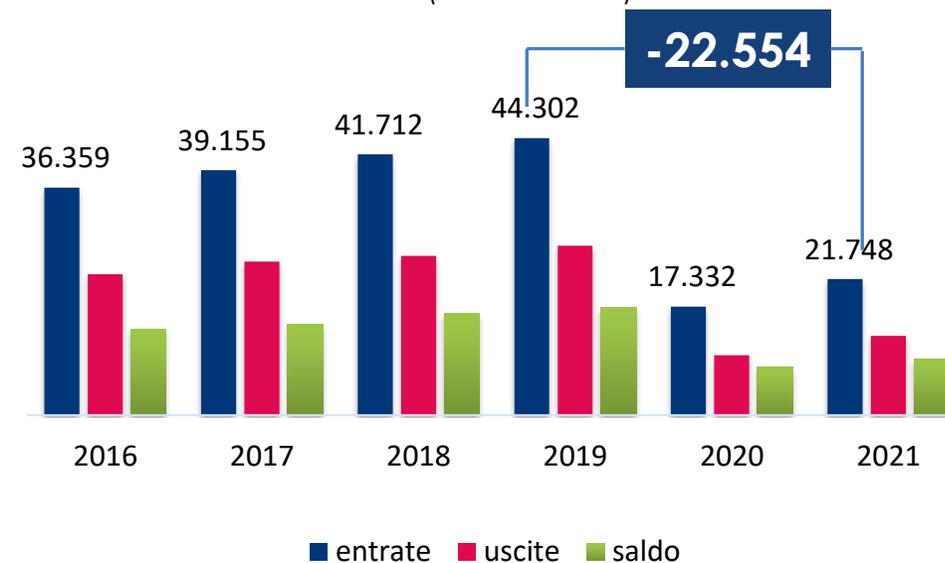
Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Istat



La gelata dei consumi

	var. 2021/2019	
	milioni di euro 2021	%
alimentari e bevande non alcoliche	3.711,5	2,3
bevande alcoliche, tabacco, narcotici	-808,6	-1,7
vestiario e calzature	-9.725,8	-14,8
abitazione, acqua, elettricità, gas ed altri combustibili	-1.783,3	-0,7
mobili, elettrodomestici e manutenzione della casa	2.880,7	4,3
sanità	-703,6	-1,8
trasporti	-24.096,0	-16,6
comunicazioni	1.800,8	8,3
ricreazione e cultura	-10.907,8	-14,9
istruzione	-25,1	-0,3
alberghi e ristoranti	-33.546,0	-29,0
beni e servizi vari	-7.875,7	-6,9
totale consumi delle famiglie	-77.553,3	-7,0
totale beni	-5.093,7	-1,0
servizi	-71.285,1	-12,3

La bilancia dei pagamenti turistica dell'Italia
(milioni di euro)



	Consumi alimentari			
	in casa*		fuori casa	
	var.%	var. assoluta (in mln. di euro)	var.%	var. assoluta (in mln. di euro)
2020/2019	1,9	3.270	-37,4	-32.951
2021/2019	2,4	3.972	-26,2	-23.107

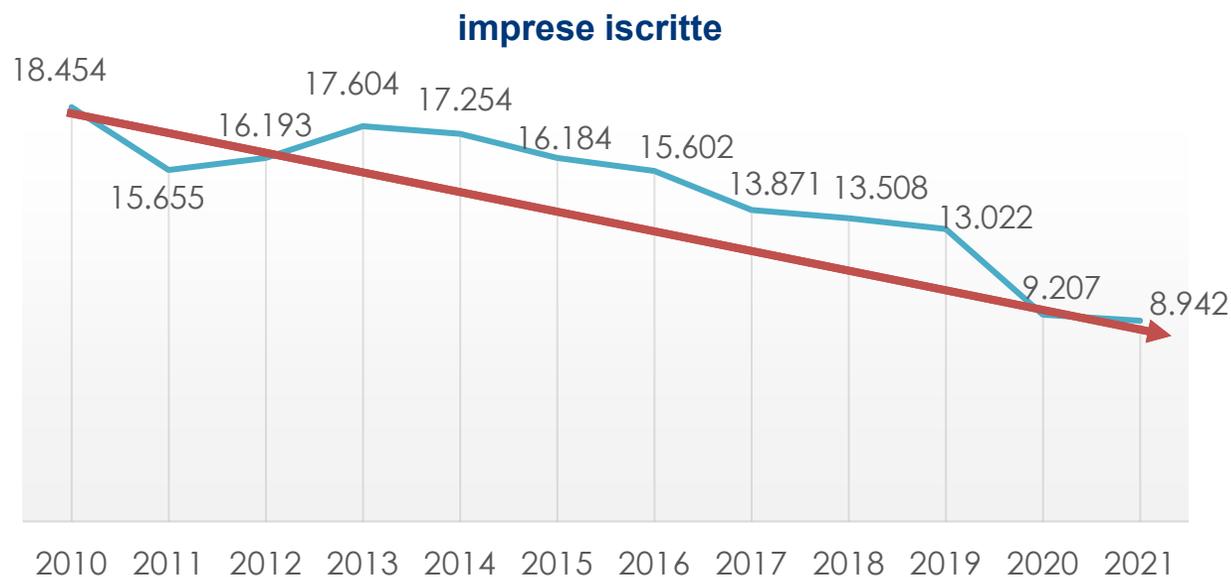
(*) include bevande alcoliche

rivoluzionebio.it

Fonte elaborazione C.S. Fipe su dati Istat



La spinta imprenditoriale ha perso slancio



Tasso di sopravvivenza

- Ristoranti
- Catering e mense
- Bar

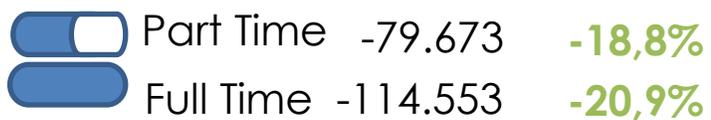
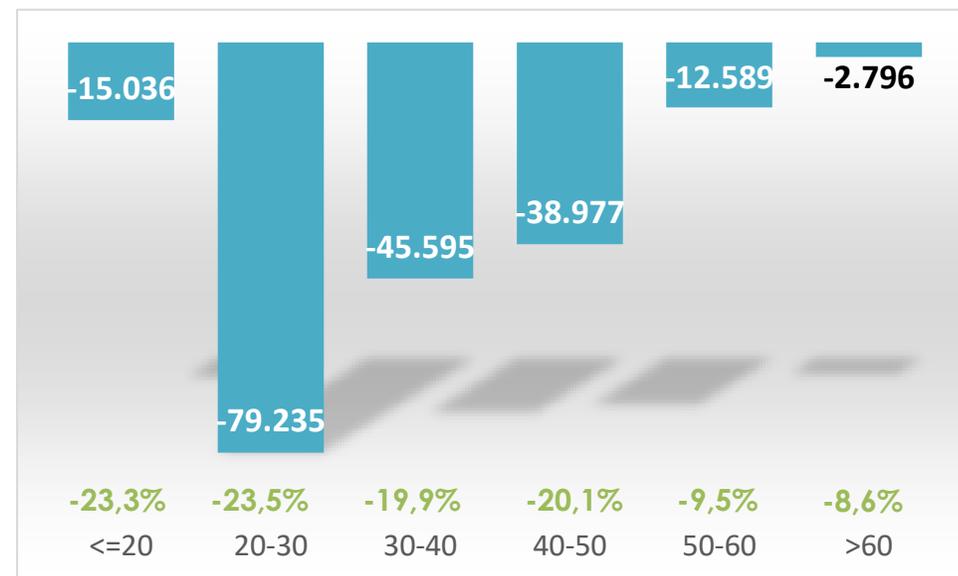
	Iscritte nel 2019 (val. %)		Iscritte nel 2020 (val. %)
	2020	2021	2021
Ristoranti	80,9	73,0	84,7
Catering e mense	76,7	67,5	74,1
Bar	81,1	72,2	85,2



Fonte elaborazione C.S. Fipe su dati Infocamere

(*) incluse bevande alcoliche rivoluzionebio.it

L'occupazione dipendente confronto 2021/2019



Fonte elaborazione C.S. Fipe su dati Inps

AGENDA

COSA È SUCCESSO

COME ABBIAMO REAGITO

COSA CI ASPETTA

I TREND



Il fatturato della ristorazione

variazioni percentuali sul periodo corrispondente

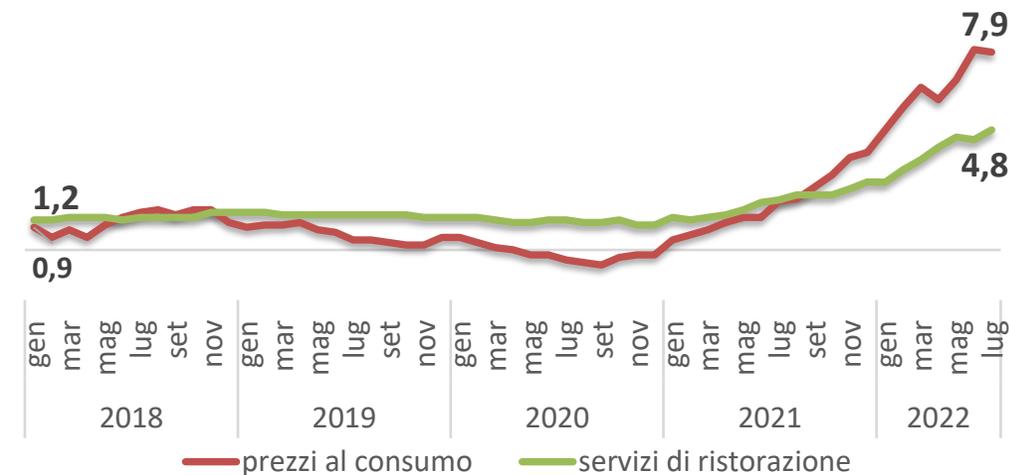


Fonte elaborazione C.S. Fipe su dati Istat



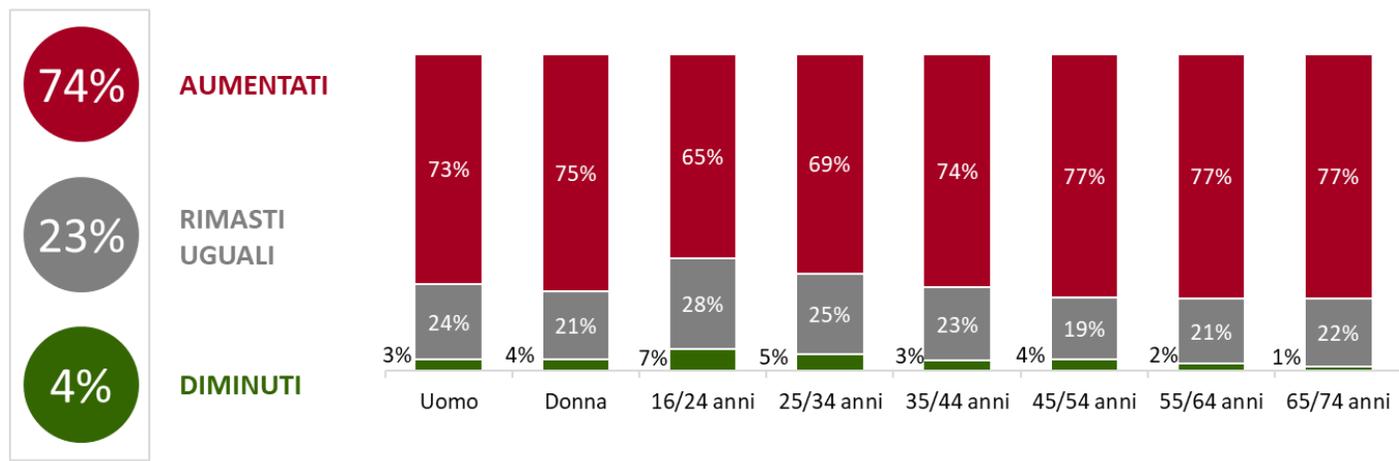
I prezzi al consumo

Servizi di ristorazione (variazioni % tendenziali)



Il percepito dell'incremento di prezzi nei bar e ristoranti

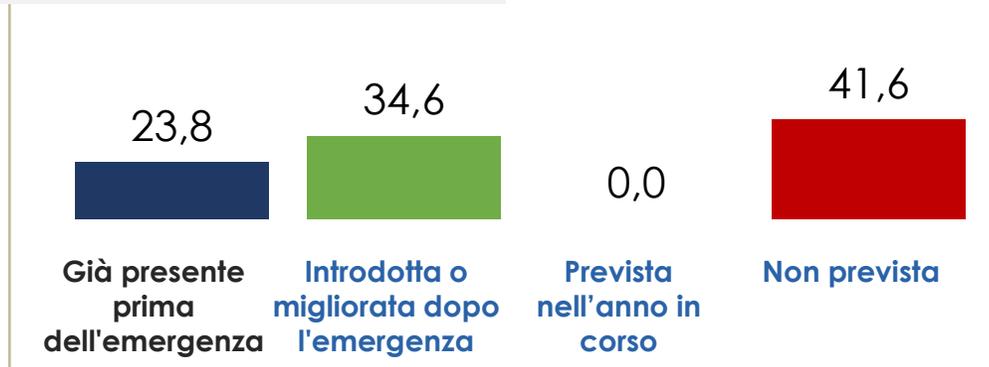
QUOTA DI ITALIANI CHE DICHIARANO UNA VARIAZIONE NEI PREZZI AL CONSUMO DI BAR E RISTORANTI NEGLI ULTIMI MESI - ANALISI PER SOCIO-DEMOGRAFICHE



Le innovazioni adottate per fronteggiare la crisi

Quali sono le principali innovazioni che la Sua impresa ha adottato nel 2021, per fare fronte alla pandemia e ai cambiamenti nei comportamenti dei consumatori che questa ha provocato?

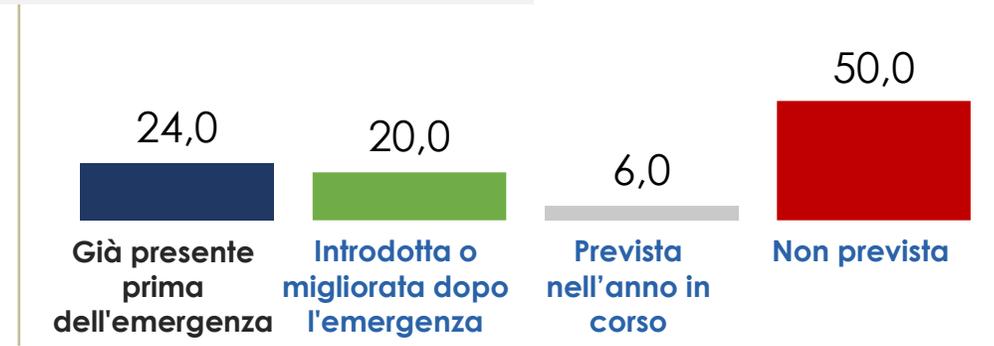
Flessibilità degli orari di apertura



Flessibilità dei giorni di apertura



Sistema di consegna a domicilio



Base campione: 1.000 casi. I dati sono riportati all'universo.

Fonte Indagine C.S. Fipe – Format Research, 2022



rivoluzionebio.it

AGENDA

COSA È SUCCESSO

COME ABBIAMO REAGITO

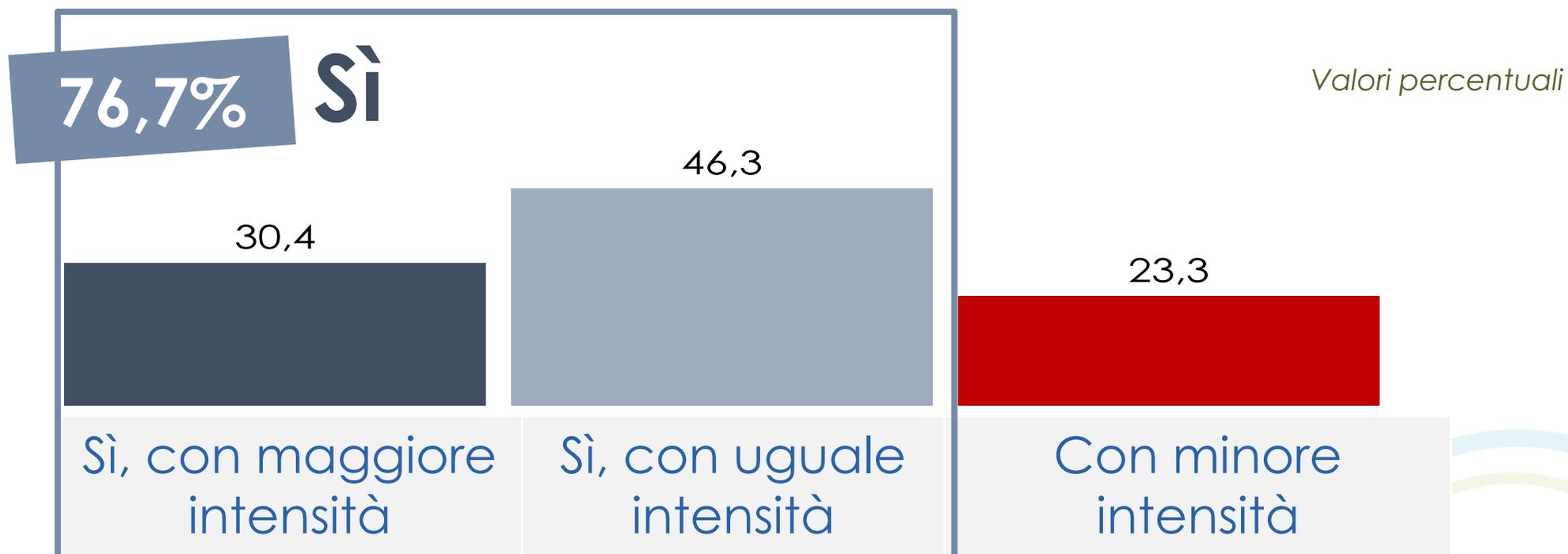
COSA CI ASPETTA

I TREND



Il futuro del consumo fuori casa

Pensa che i consumatori torneranno a mangiare fuori casa come prima della pandemia?



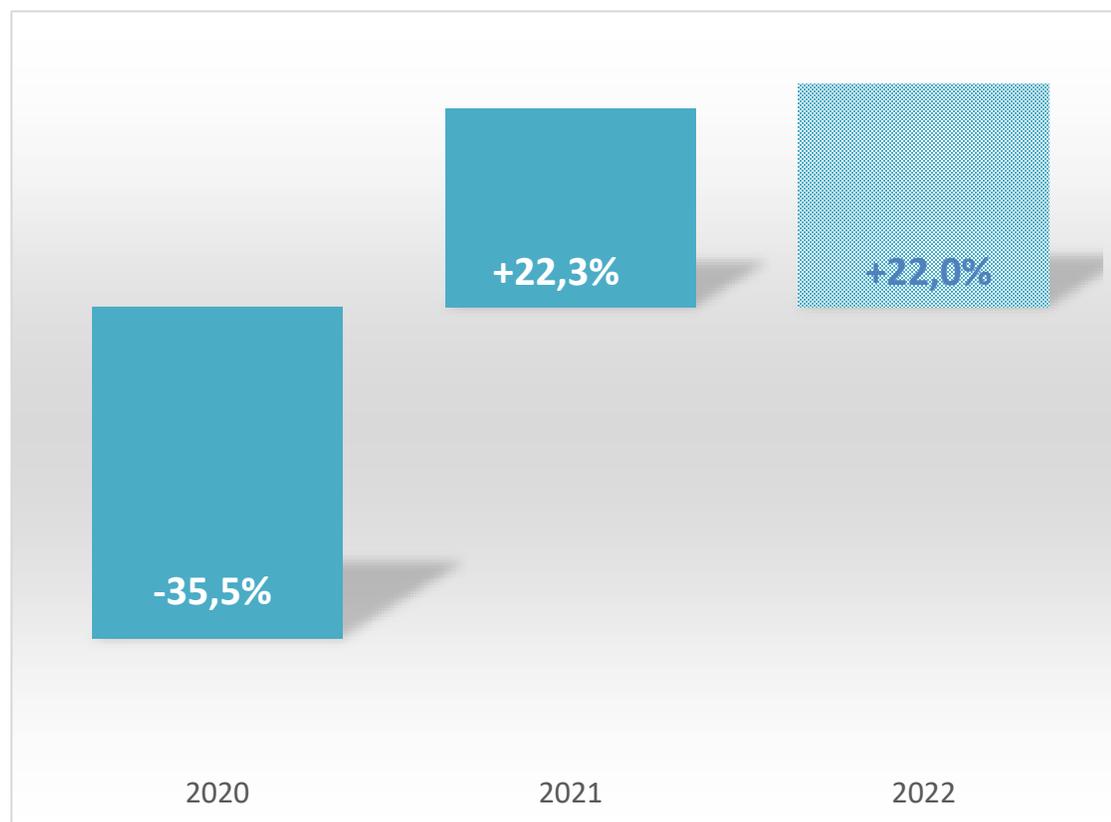
Base campione: 1.000 casi. I dati sono riportati all'universo.

Fonte Indagine C.S. Fipe – Format Research, 2022



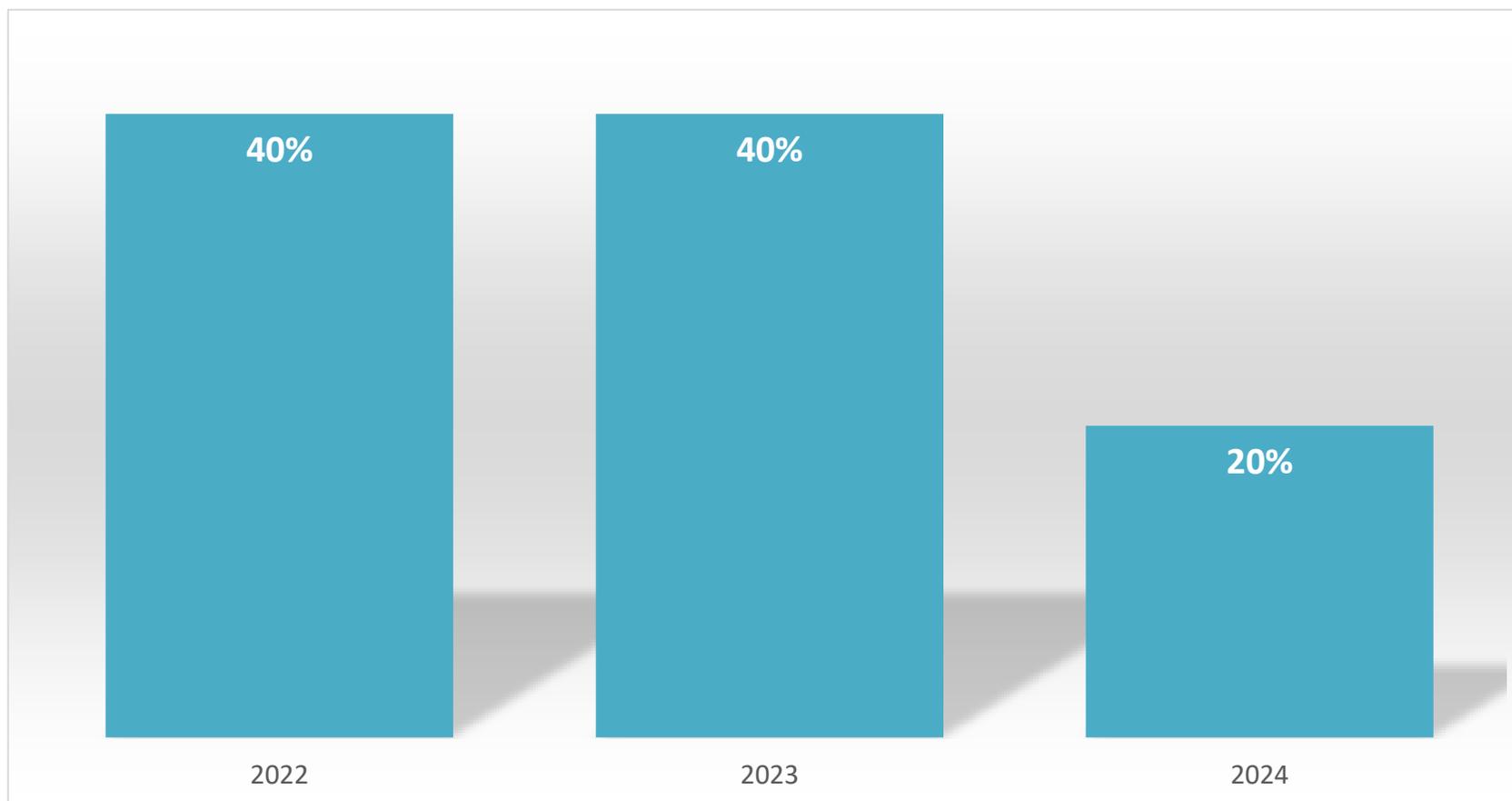
Dinamica del fatturato della ristorazione

variazioni percentuali nominali sull'anno precedente



Fonte : elaborazione C.S. Fipe su dati Istat e stima Fipe 2022

In quale anno il settore torna a livelli pre-covid



Fonte : Survey Bain & Company ad esperti del settore, 2022

AGENDA

COSA È SUCCESSO

COME ABBIAMO REAGITO

COSA CI ASPETTA

I TREND



	Trend	Impatto del Covid	Impatto sul settore del “fuori casa”
Trend strutturali con impatto anche nel medio/ lungo termine	Consolidamento del lavoro da remoto	Accelerazione penetrazione lavoro da remoto e modalità ibride	Nuovi modelli di business per intercettare il consumo a casa
	Attenzione per alimentazione sana e sostenibilità	Maggiore attenzione e consapevolezza per la salute alimentare e sostenibilità	Maggior consumo di prodotti più salutari (“good for me”) e con minor impatto ambientale (“good for the planet”)
	Espansione di nuovi modelli di delivery e degli aggregatori	Espansione di nuovi modelli di business e canali	Competizione di attori e canali diversi sulle medesime piattaforme



La domanda



La domanda



5.
La sostenibilità



8.
La ristorazione
monoprodotto e
specializzata

Trend
domanda

6.
Ristorazione
multitasking



7.
Il ritorno alla
condivisione



Il cibo come fonte di benessere

- Piatti sani, ricette più semplici
- Ritorno ai piatti della tradizione, locali
- Piatti con ingredienti certificati, di qualità
- Piatti senza alcuni ingredienti malsani / allergizzanti
- Assaggiare più cose, ma mangiare meno
- Rallentare: *downshifting*, cibo *slow*, mangiare *slow*

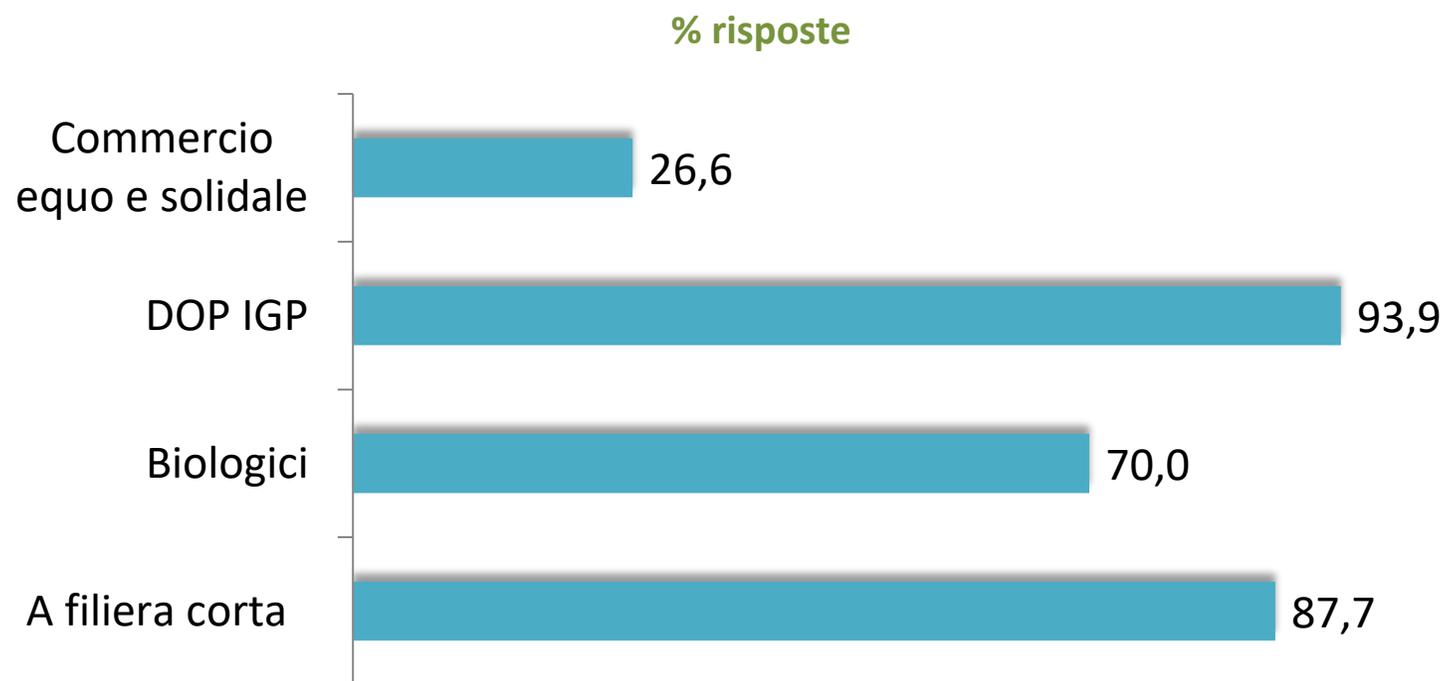


Il controllo della filiera

- Ingredienti prodotti localmente (anche Km zero)
- Fornitori certificati per qualità
- Ingredienti certificati da coltivazione biologica
- Allevamenti rispettosi degli animali (biodinamici, allevamento a terra, pascolo)
- Pesca rispettosa dell'ambiente

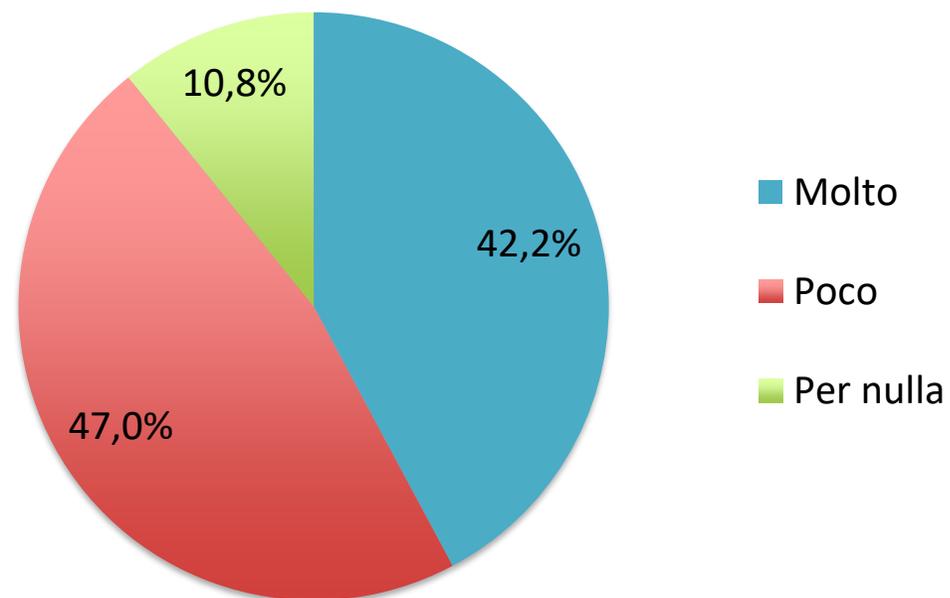


L'acquisto di prodotti nella ristorazione



La tracciabilità

I clienti sono interessati alla tracciabilità degli alimenti?



Fonte : indagine Fipe

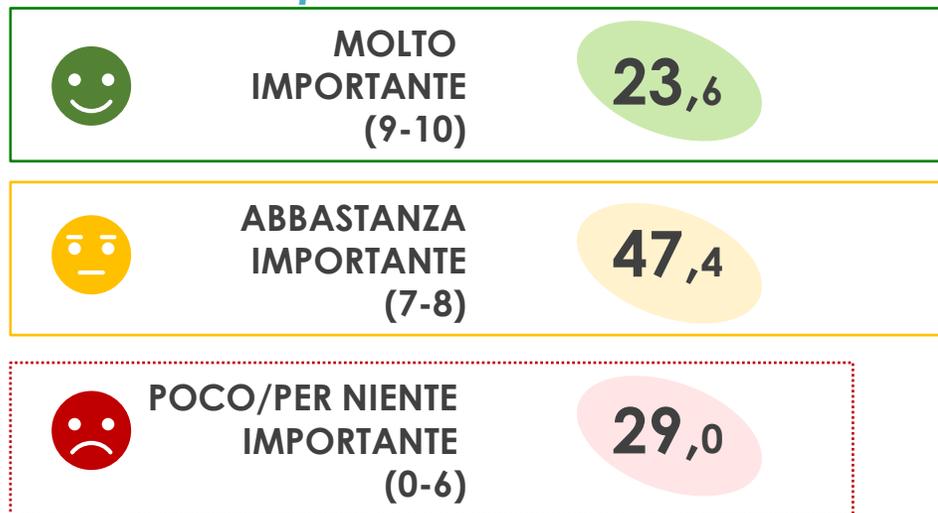
rivoluzionebio.it

La sostenibilità

Il sentiment dei consumatori sulla capacità del ristorante di operare in modo «sostenibile»

Ai fini della scelta di un locale, quanta importanza attribuisce al fatto che un ristorante abbia un modo di operare 'Sostenibile' dal punto di vista ambientale e sociale? [Scala da 0= minima importanza a 10=massima importanza]

Livello di importanza attribuito:



71,0

(MOLTO + ABBASTANZA)



I RISTORANTI DOVREBBERO AVERE UN MODO DI OPERARE 'SOSTENIBILE', dal punto di vista ambientale e sociale

Base campione: 1.104 casi. I dati sono riportati all'universo.

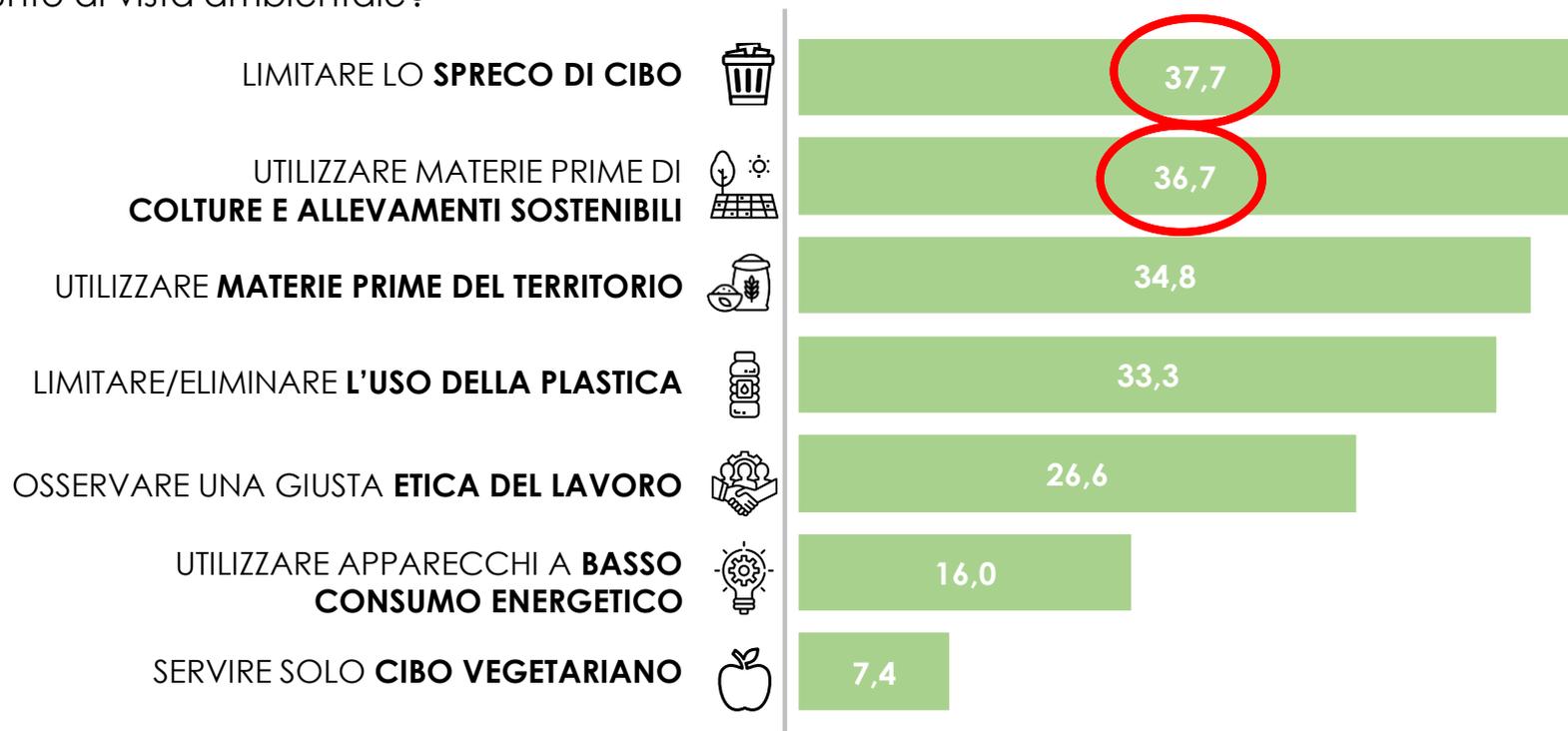


Fonte : indagine Fipe-Format Reserch

rivoluzionebio.it

I fattori che servono a definire un ristorante come «sostenibile»

A suo avviso quali tra i seguenti fattori definiscono maggiormente un ristorante come 'sostenibile' dal punto di vista ambientale?



Base campione: 1.104 casi. La somma delle percentuali è diversa da 100,0 perché erano ammesse risposte multiple. I dati sono riportati all'universo.



Luciano Sbraga

 www.fipe.it

 luciano.sbraga@fipe.it

