



The European House
Ambrosetti



European Federation of
Catering Equipment Manufacturers

THINK TANK | MANAGEMENT CONSULTING | LEADERS' EDUCATION | SUMMIT

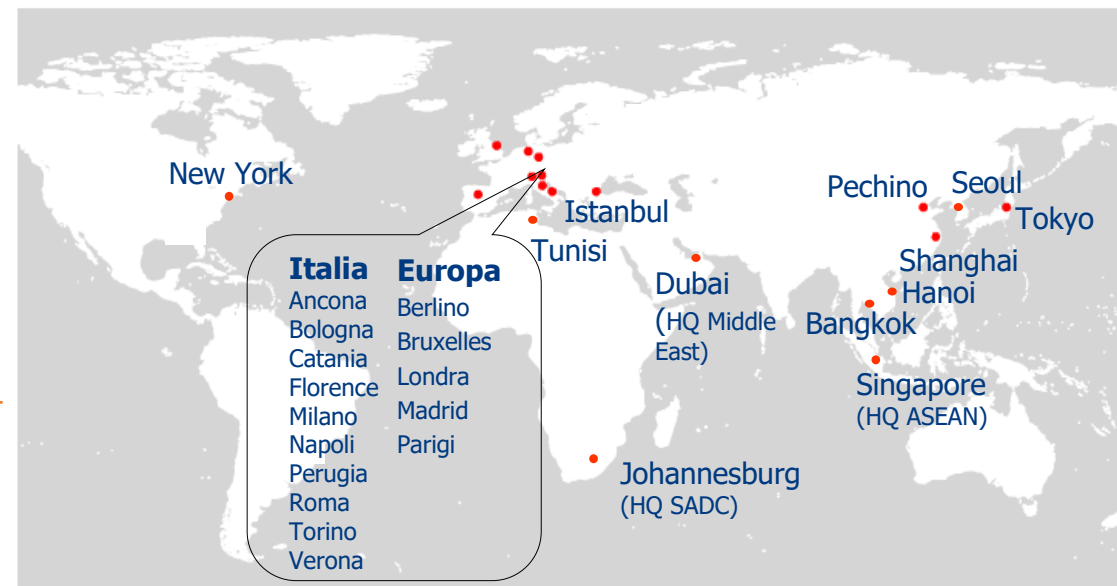
La filiera della ristorazione in Italia: il valore e il ruolo per il Made in Italy Il contributo delle attrezzature professionali

Position Paper



The European House - Ambrosetti

- The European House - Ambrosetti, **fondata nel 1965**, è una società di consulenza per le Alte Direzioni con sede in Italia e uffici in tutto il mondo
- A 15 anni dal *management buy-out*, che ha liquidato il fondatore, The European House – Ambrosetti ha rafforzato la propria leadership internazionale e si è confermata – dal 2013 – nella categoria "*Best Private Think Tanks*", **1° Think Tank in Italia**, **4° nell'Unione Europea** e tra i più rispettati indipendenti su oltre **11.175 a livello globale** (fonte: «Global Go to Think Tank Index Report» dell'Università della Pennsylvania)
The European House – Ambrosetti è stata riconosciuta da Top Employers Institute come **una delle 147 realtà Top Employer 2024 in Italia**
- The European House - Ambrosetti fornisce:
 - Servizi di **consulenza strategica e manageriale**
 - **Costruzione di scenari strategici**, attività di *policymaking* e *advocacy* (>350 all'anno)
 - **Piani di sviluppo territoriale** ai Governi regionali e ai principali *player* locali (>60 iniziative negli ultimi 3 anni)
 - Programmi di alta formazione e **Forum per la leadership politica ed imprenditoriale** (oltre 750 incontri all'anno, con più di 3.000 esperti da tutto il mondo)



The European House - Ambrosetti

I nostri numeri, i nostri successi nel 2023

**Oltre
750 Eventi**

Realizzati nel 2023, di cui l'11% in digitale, l'8% in fisico e l'81% phygital

1

Piattaforma proprietaria per realizzare iniziative phygital

Know-how e tecnologia proprietaria per realizzare workshop, seminari, eventi digitali complessi

**3.000
Esperti**

Nazionali ed internazionali coinvolti nelle nostre diverse piattaforme

**45.000
Imprenditori e manager**

Nazionali ed internazionali che hanno partecipato ai nostri eventi e incontri in Italia e nel mondo

**Oltre
350
Studi e Scenari**

Sviluppati per Istituzioni e aziende nazionali ed internazionali

**1°
Think Tank**

Privato italiano, 4° nell'Unione Europea, tra i più rispettati e indipendenti – dal 2013 – su 11.175 a livello globale attraverso una survey indirizzata a 73.000 leaders di imprese, istituzioni e media, in oltre 100 Paesi nel mondo (*)

**50
Anni**

del Forum di Cernobbio nel 2024: i partecipanti dell'ultima edizione esprimono Asset gestiti pari a circa 50 trilioni di Euro; 7 Governi rappresentati

**18
Paesi**

Con presenza diretta o partnership. Nel 2020 abbiamo supportato la presidenza italiana del G20 con la formulazione di 8 raccomandazioni di policy, declinate sugli ambiti d'azione prioritari per la Presidenza italiana (le "3P": Persone, Pianeta, Prosperità)

**TOP
EMPLOYER
2024**

Per il quarto anno consecutivo, siamo stati riconosciuti Top Employer. Una delle 147 realtà nominate nel 2024 in Italia, sulla base dell'analisi specifica di 6 aree di policy HR e di oltre 400 best practice monitorate

**300 Persone
di cui 56%
Donne**

Accomunate dalla stessa passione e voglia di fare

**10
anni**

Da oltre 10 anni attore chiave dell'ecosistema italiano dell'innovazione: Corporate Venture Capital, Open Innovation, Acceleratore di Startup, scenari tecnologici

**30
anni**

L'esperienza del nostro team di sostenibilità in progetti e soluzioni su misura per accelerare la transizione delle imprese verso un futuro sostenibile

**10
Community**

Tematiche o territoriali: Community Cashless Society, Community Valore Acqua per l'Italia, Community Retail 5.0, Community Life Sciences, Innotech Community, Community Smart Building, Zero Carbon Community, Floating Wind Offshore Community, Community Toscana, Community Food

**7
Think Tank
e Summit
Internazionali**

Riconosciuti come una best-practice internazionale da parte dell'ASEAN Community. Menzionati come caso d'eccellenza nel Trattato del Quirinale per la cooperazione bilaterale rafforzata

**120
Famiglie**

Imprenditoriali assistite, tramite consulenza nei Patti di Famiglia e Sistemi di Governance

Obiettivi dell'iniziativa

- Individuare gli **elementi distintivi** che caratterizzano lo **scenario della ristorazione** in Italia, a partire dal valore riconosciuto internazionalmente alla cucina italiana e all'Italian lifestyle
- Mettere in evidenza la **rilevanza della ristorazione per il Paese** in termini di indotto economico e occupazionale e la strategicità della filiera nella **creazione dell'immagine del Made in Italy** a livello internazionale
- Identificare e quantificare la **componente di italianità** all'interno dei **diversi comparti** legati alla filiera della ristorazione
- Realizzare un **approfondimento** sul **contributo delle attrezzature professionali** ricostruendone la filiera estesa
- Qualificare i **principali driver di cambiamento** per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente **spinta verso sostenibilità e innovazione**,
- Comunicare e **diffondere**, i risultati del lavoro svolto al fine di **sensibilizzare** tra le Istituzioni e gli **stakeholder** di riferimento in Italia e nel mondo

La struttura dell'iniziativa e i cantieri di lavoro

THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI

EFCEM



La filiera della ristorazione in Italia

Analisi scenariale

Analisi dello scenario di riferimento: andamento del contesto socio economico, del comparto agroalimentare e dei principali elementi distintivi della ristorazione in Italia, a partire dal valore riconosciuto internazionalmente alla cucina italiana e all'“Italian lifestyle”

Ricostruzione della filiera

Definizione del perimetro della filiera estesa della ristorazione in Italia e ricostruzione del valore abilitato per il sistema Paese (Fatturato, Valore Aggiunto, occupazione, ecc.) con un focus sul comparto delle attrezzature professionali

Analisi della componente di italianità

Approfondimento sulla componente di italianità nella filiera della ristorazione, con particolare attenzione alle attrezzature professionali

Sfide evolutive e raccomandazioni

Definizione dei principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione e le relative necessità evolutive per i singoli comparti



Rapporto finale



Evento di presentazione dello Studio

La struttura dell'iniziativa e i cantieri di lavoro

THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI

EFCEM



La filiera della ristorazione in Italia

Analisi scenariale

Analisi dello scenario di riferimento: andamento del contesto socio economico, del comparto agroalimentare e dei principali elementi distintivi della ristorazione in Italia, a partire dal valore riconosciuto internazionalmente alla cucina italiana e all'“Italian lifestyle”

Ricostruzione della filiera

Definizione del perimetro della filiera estesa della ristorazione in Italia e ricostruzione del valore abilitato per il sistema Paese (Fatturato, Valore Aggiunto, occupazione, ecc.) con un focus sul comparto degli elettrodomestici professionali

Analisi della componente di italianità

Approfondimento circa la componente di italianità nella filiera della ristorazione, con particolare attenzione alle attrezzature professionali

Sfide evolutive e raccomandazioni

Definizione dei principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione, e le relative necessità evolutive per i singoli comparti



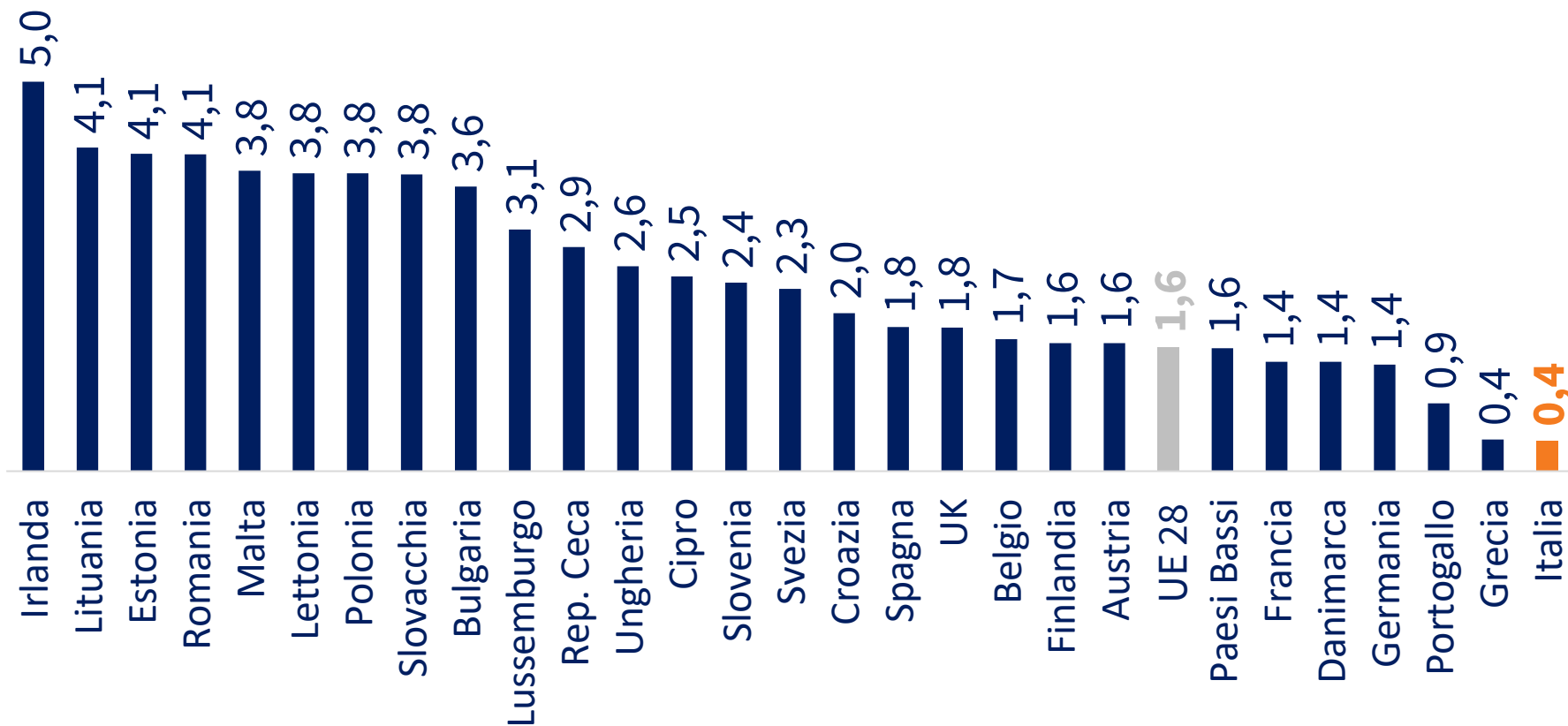
Rapporto finale



Evento di presentazione dello Studio

Dal 2000 l'Italia è stata il «vagone» più lento dell'Unione Europea

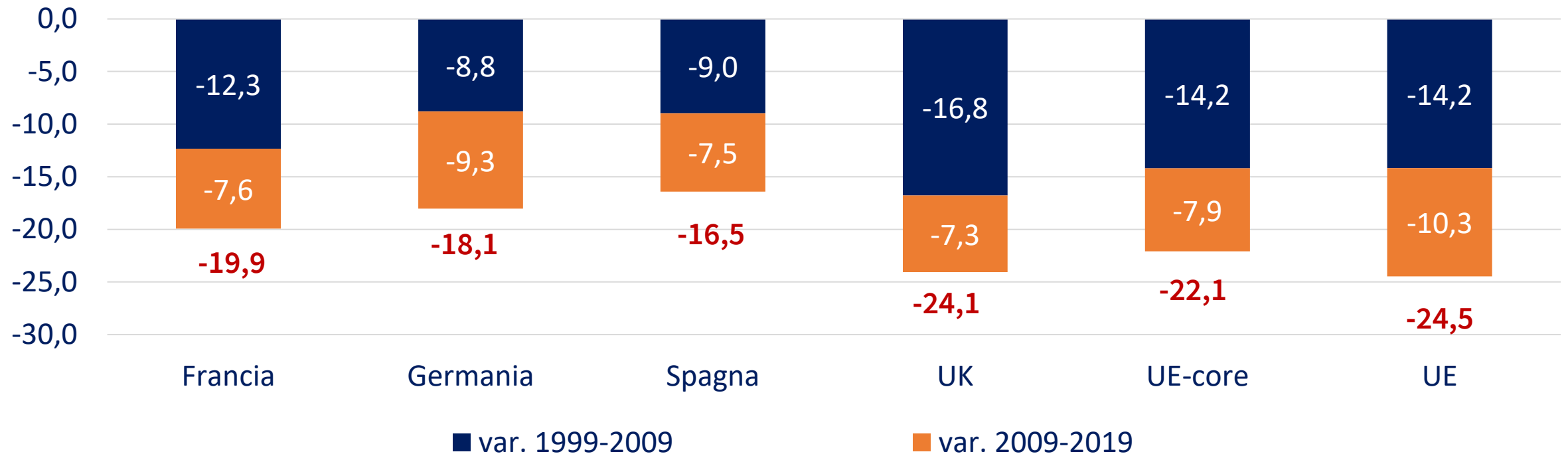
Crescita media del PIL nei Paesi UE tra il 2000 e il 2019 (var. %), 2000-2019



- Nel **2000**, il PIL dell'Italia era pari al **65%** della Germania e al **91%** della Francia
- Nel **2019**, era invece pari al **53%** della Germania e al **74%** della Francia

Tra i motivi: la produttività dell'Italia è più bassa di quella di tutti i competitor

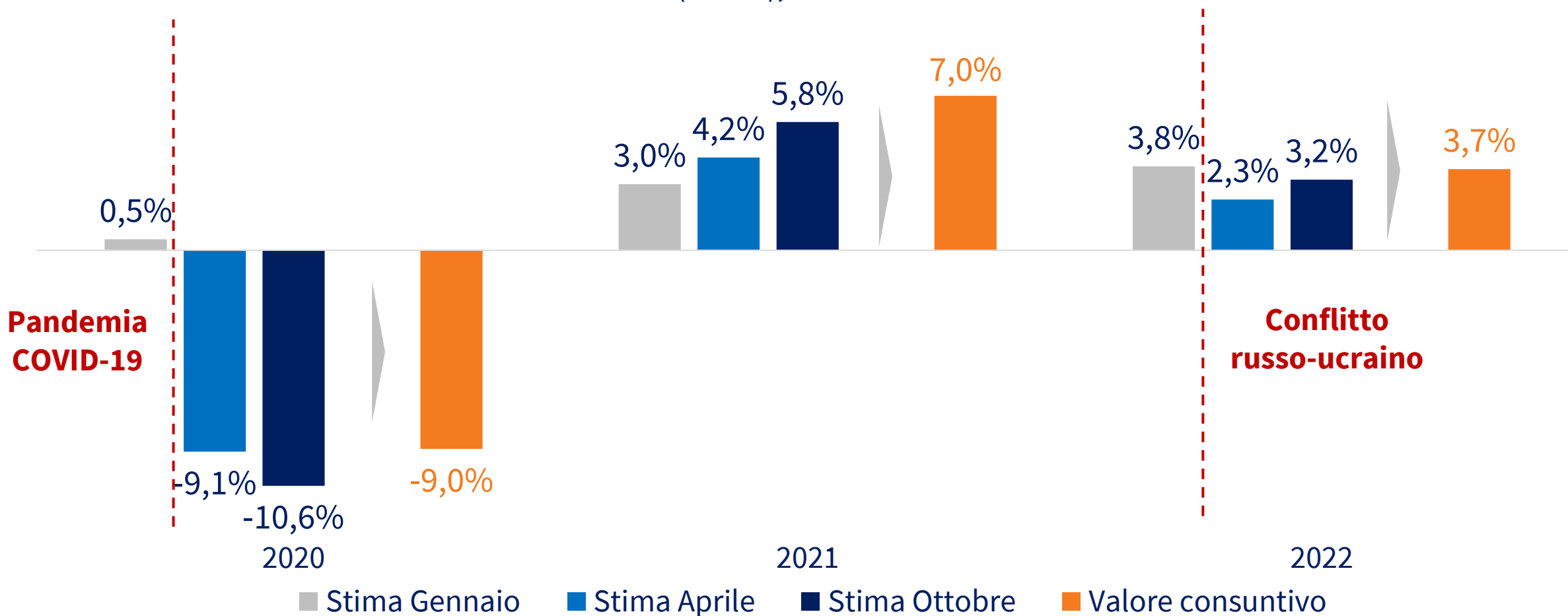
Differenziale nella crescita della produttività, Italia vs. benchmark UE
(differenziale cumulato in punti percentuali), 1999-2019



N.B. Il cluster UE-core include (oltre all'Italia): Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Lussemburgo, Norvegia, Paesi Bassi, Portogallo, Spagna, Svezia, Svizzera e Regno Unito.

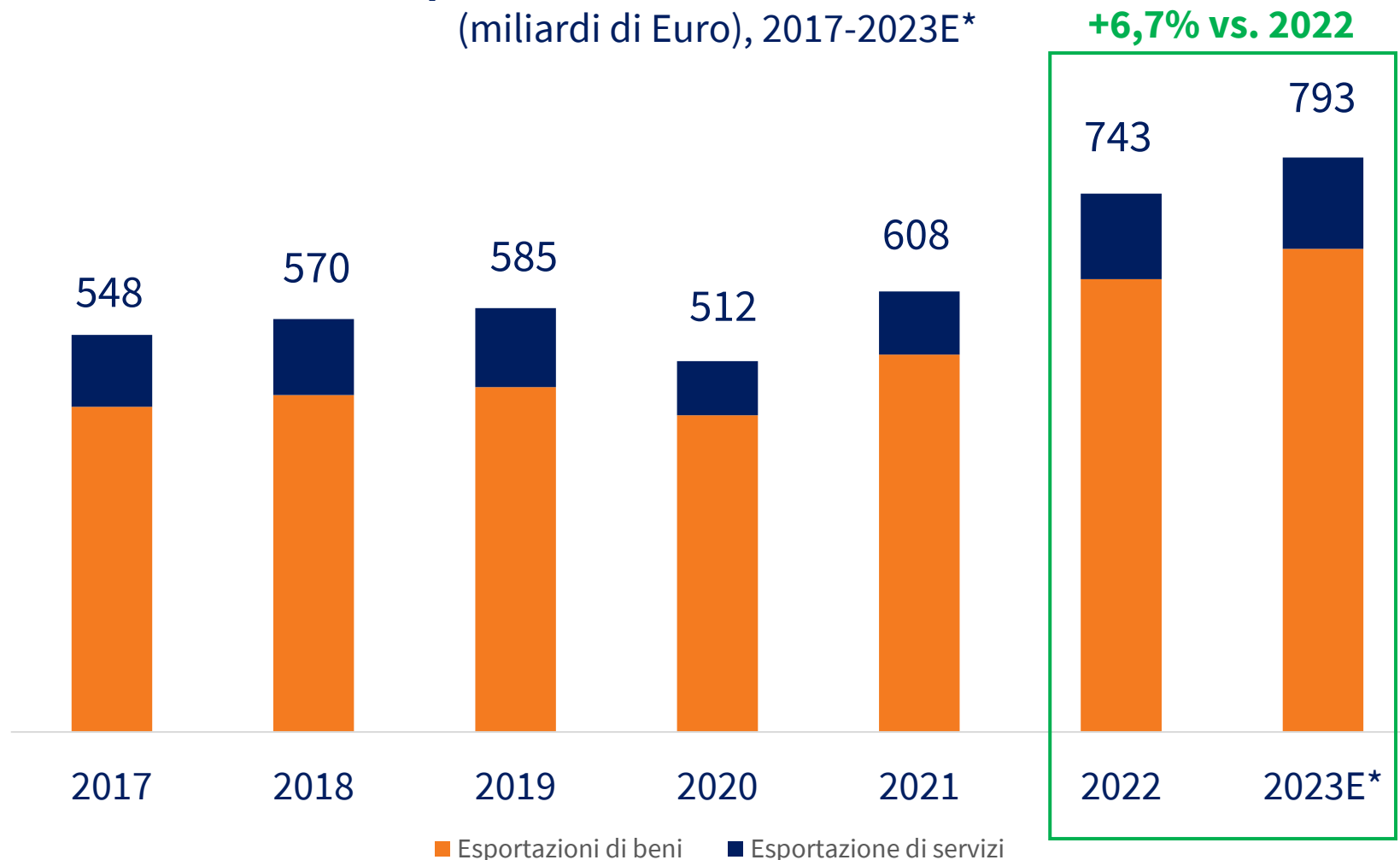
Tuttavia, nell'ultimo biennio, il PIL italiano a consuntivo ha sempre superato le previsioni di crescita rilasciate in corso d'anno dall'IMF

Tasso di crescita PIL reale in Italia, stimato e a consuntivo
(var. %), 2020-2022



Nello stesso periodo, le esportazioni sono tornate a crescere, raggiungendo nel 2022 il valore record di 743 miliardi di Euro

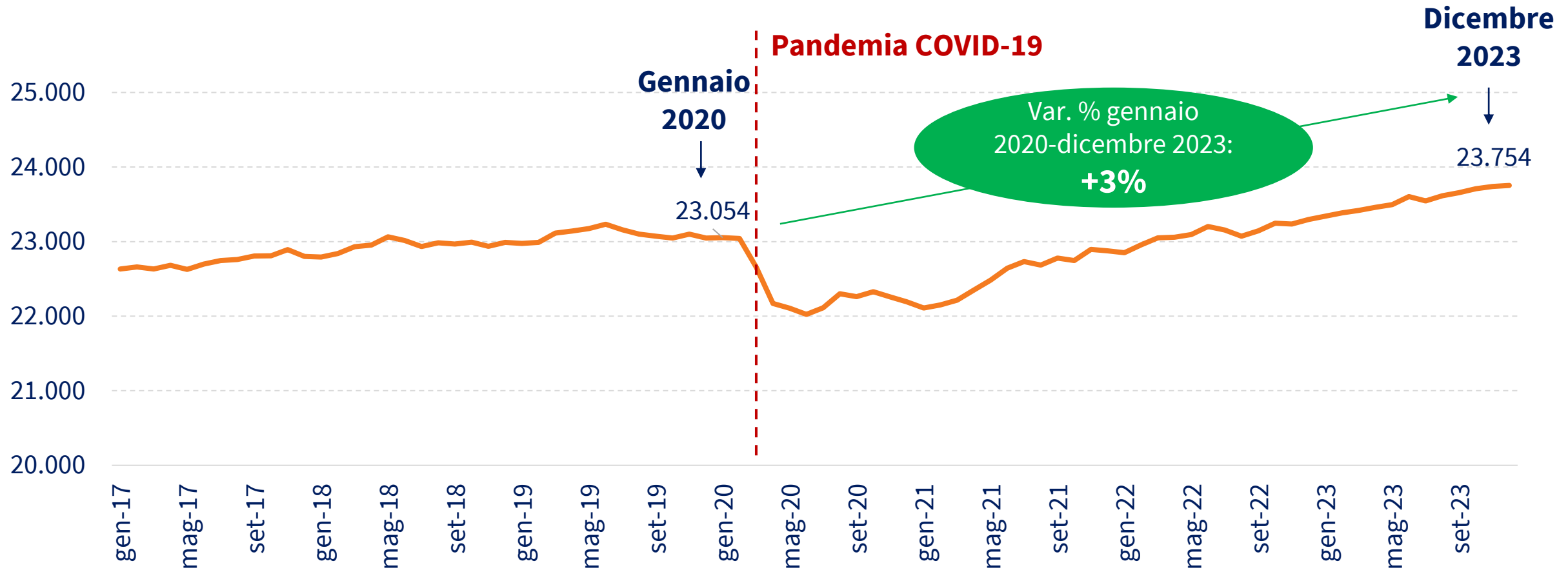
Esportazioni italiane di beni e servizi
(miliardi di Euro), 2017-2023E*



- Tra il **2020** e il **2022** le **esportazioni italiane di beni e servizi** sono aumentate del **+45%** raggiungendo nel 2022 il **valore record di €743 mld**
- Le previsioni sul 2023 confermano **il trend di crescita** continuo dell'export italiano (**+6,7%**) con stime di chiusura a 793 miliardi di Euro

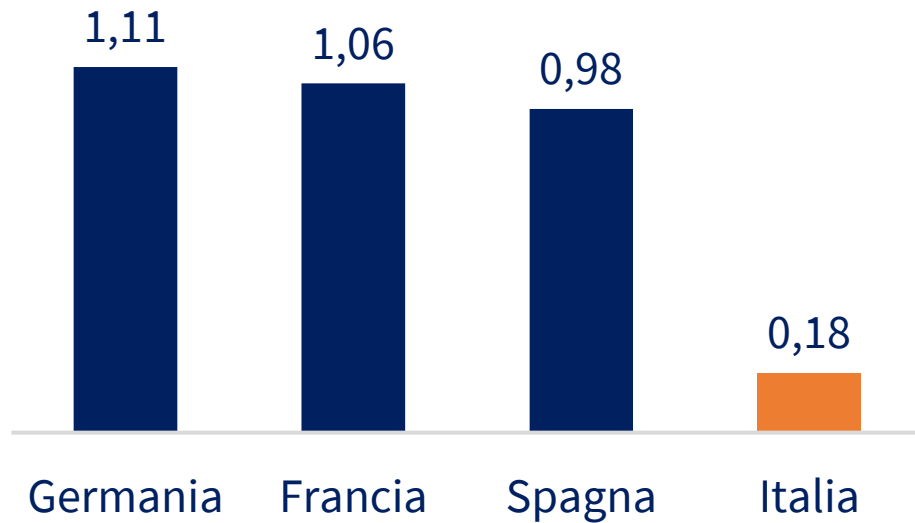
Dal 2022 i valori occupazionali hanno superato il livello pre COVID-19, con un continuo trend di crescita nel 2023

Occupati in Italia (valori in migliaia), gennaio 2017-dicembre 2023

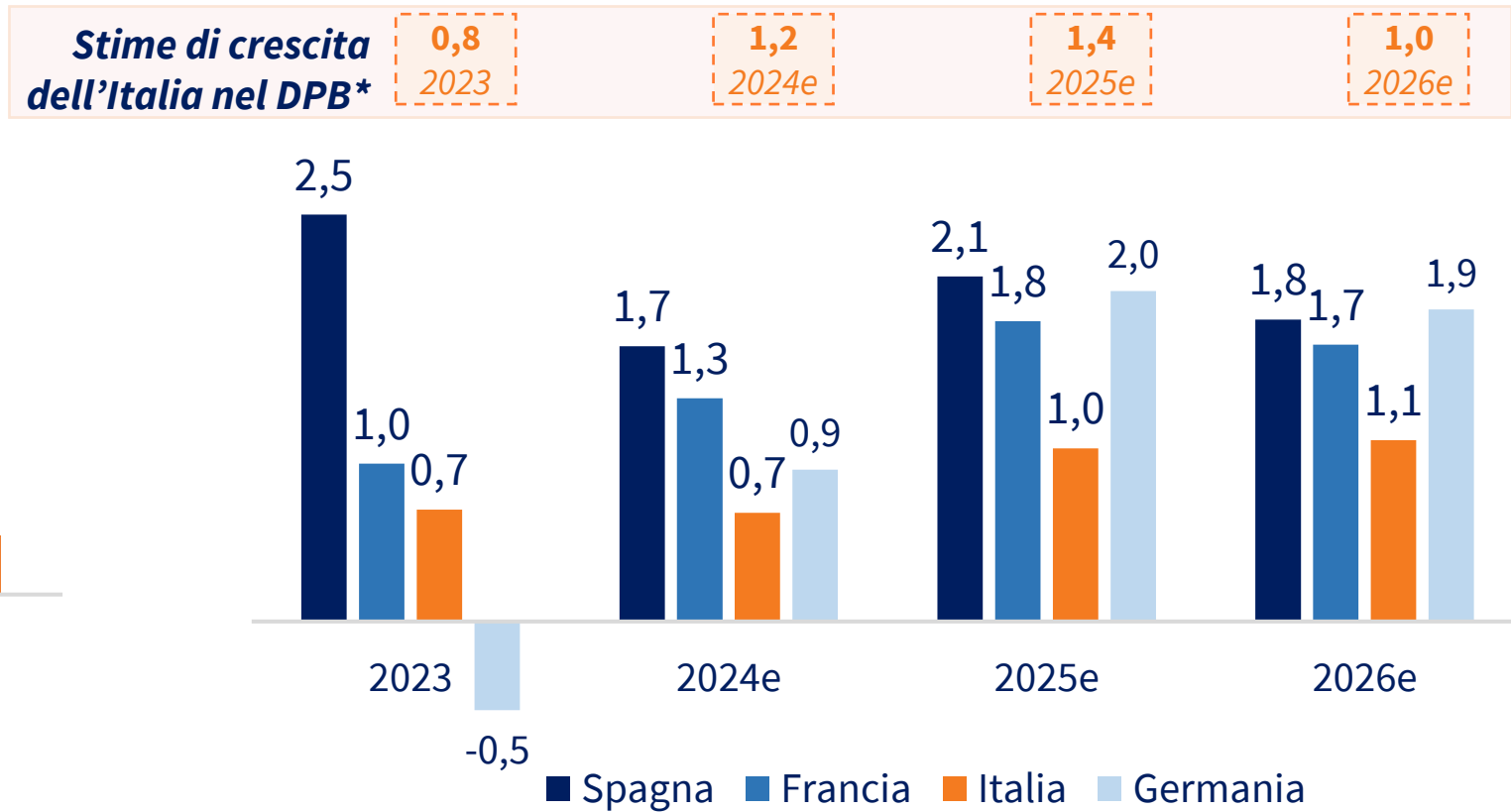


Dopo la ripresa del 2022, le prospettive di crescita economica per l'Italia appaiono in rallentamento

Tasso di crescita del PIL in alcuni Paesi europei
(%, a prezzi costanti), media 2012-2022



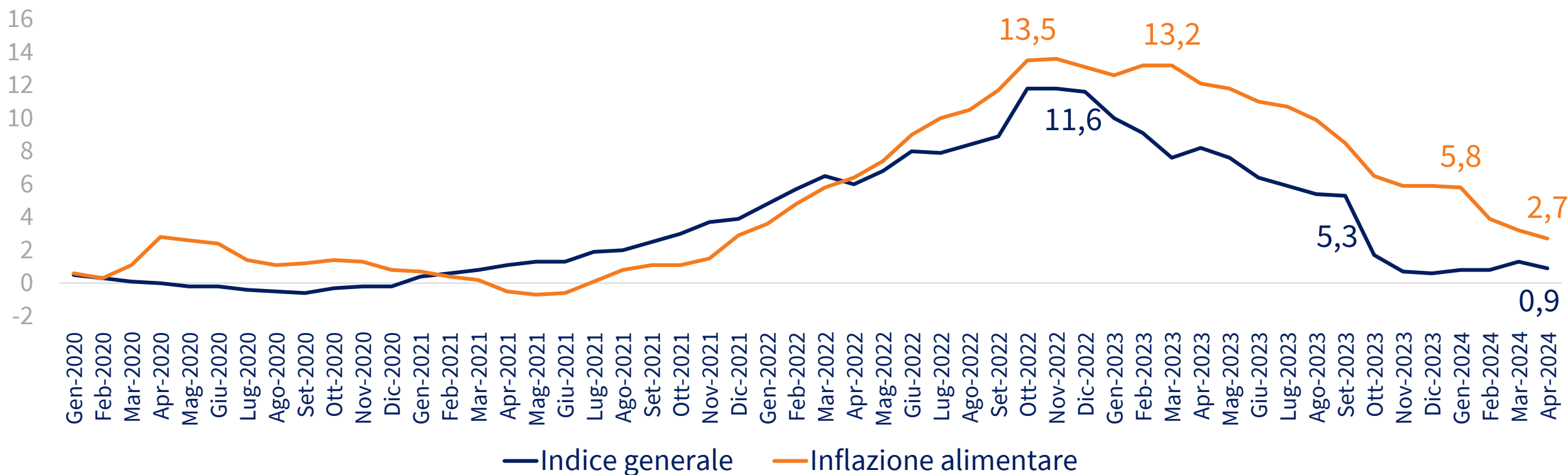
Crescita del PIL reale in alcuni Paesi europei
(var. %), 2023-2026e



A seguito del picco del 2022, la spinta inflattiva è in progressiva riduzione, ma rimane un punto critico, soprattutto per il comparto alimentare

Inflazione media al consumo e alimentare in Italia

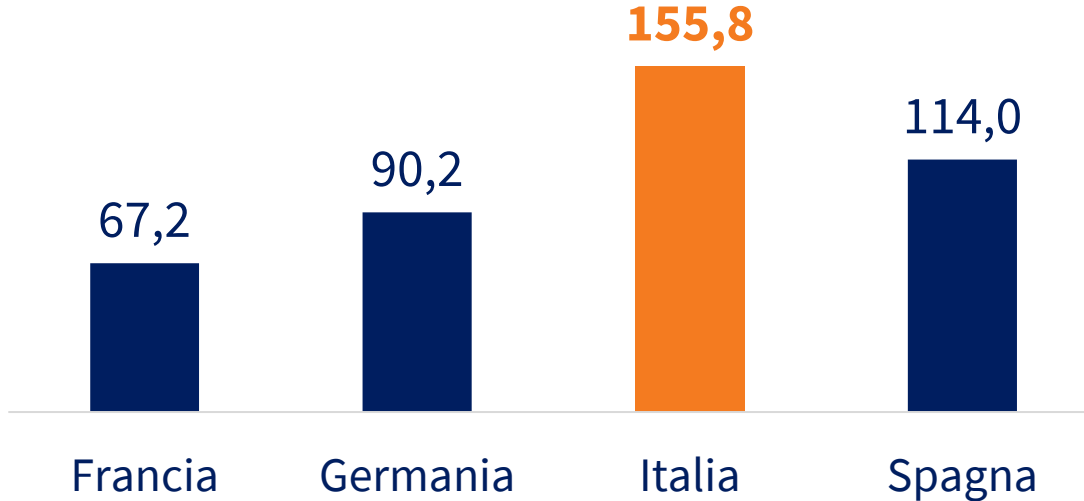
(var. % tendenziali), gen. 2020 – apr. 2024



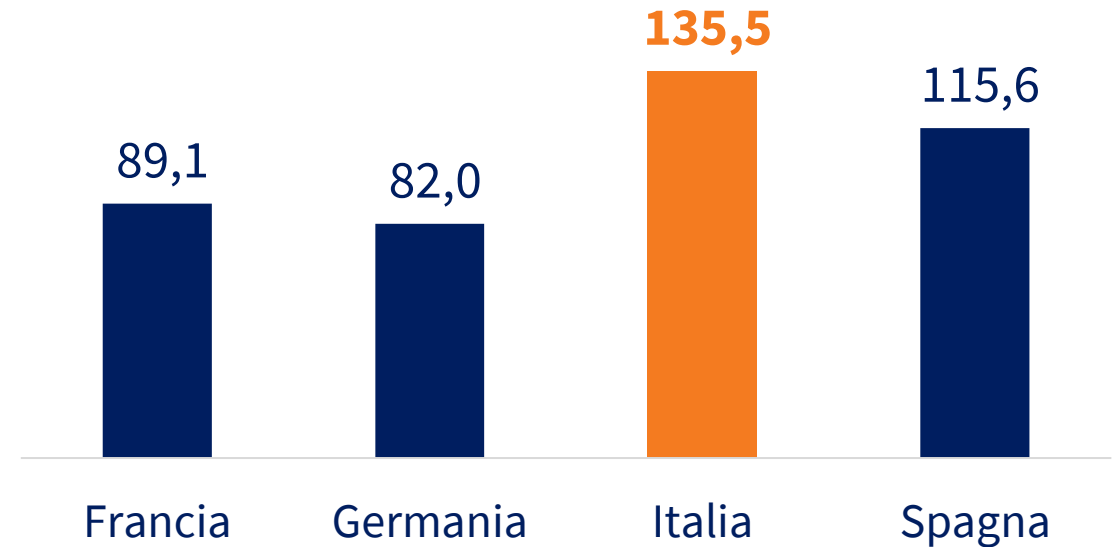
La crisi del settore energetico ha causato un significativo aumento dei costi per le imprese



Prezzo medio finale (senza imposte) dell'elettricità pagato dalle imprese in Italia e nei principali Paesi europei (UE-27=100), 2022



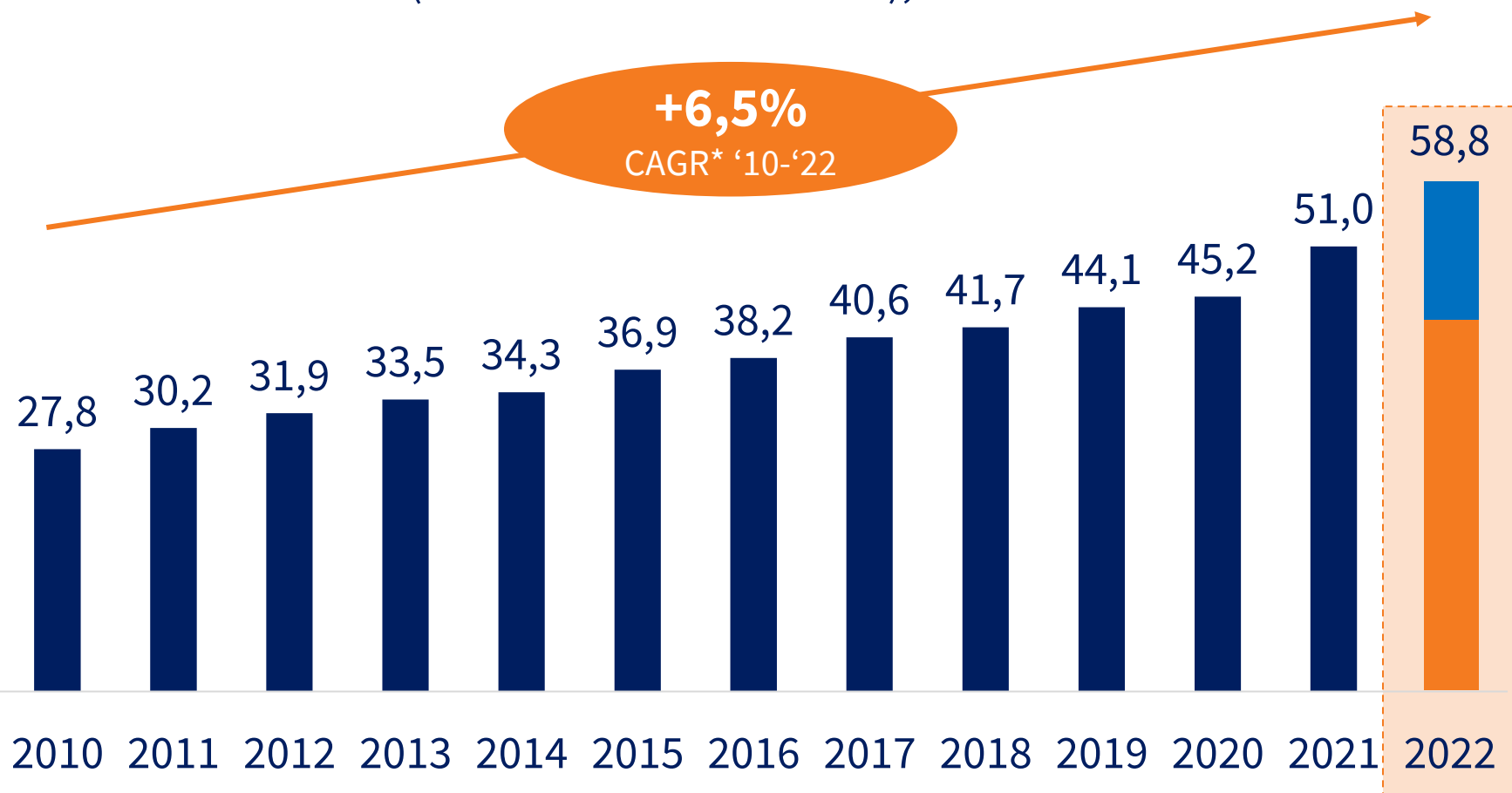
Prezzo medio finale (senza imposte) del gas pagato dalle imprese in Italia e nei principali Paesi europei (UE-27=100), 2022



Nel 2022, le imprese italiane hanno subito un incremento dei costi pari al **163,6%** per il **gas naturale** (contro un aumento del 96,5% in UE-27) e pari al **72,8%** per l'**elettricità** (contro il 40,8% in UE-27)

Le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto il valore record di 58,8 miliardi di Euro nel 2022, con la più alta crescita annua del decennio

Esportazioni totali della filiera agroalimentare italiana (miliardi di Euro e CAGR*), 2010-2022



Con una crescita del **+15,3%** nell'ultimo anno, risulta l'aumento più accentuato dal 2000

Agricoltura:
8,4 miliardi di Euro

Food&Beverage:
50,4 miliardi di Euro

La filiera agroalimentare è una delle più rappresentative del Made in Italy: i 10 punti di forza



63,3 miliardi di Euro di Valore Aggiunto agroalimentare, **2,5 volte** l'automotive di Francia e Spagna e **più del doppio** della somma dell'aerospazio di Francia, Germania e Regno Unito



3° Paese in Europa per **quota del settore agroalimentare sul PIL (3,4%)**, preceduto solo da Spagna (5,2%) e Francia (3,8%) e più alta di quella che si registra in Germania (2,5%)



312 miliardi di Euro il Valore Aggiunto della filiera agroalimentare estesa italiana che, attivando **30 macro-filiere** da monte a valle, contribuisce alla generazione del **17,8%** del PIL nazionale



58,8 miliardi di Euro di esportazioni agroalimentari nel 2022 (**anno record** e **+15,3%** vs. 2021, più importante performance di crescita annua dal 2000) e **>60 miliardi di Euro includendo anche la filiera del tabacco**



1° produttore ed esportatore mondiale di pasta (45% degli scambi internazionali di pasta sono Made in Italy)



1° Paese al mondo per produzione di **vino**, pari al 19,2% del totale, e **2° Paese al mondo** per esportazioni di vino (20,0%), dopo la Francia (26,1%)



1° esportatore nel mondo di passata di pomodoro (26,7%), con un valore di 0,9 miliardi di Euro e **2° esportatore nel mondo** di mele (12,9%) per 1 miliardo di Euro



1° Paese in Europa per numero di prodotti certificati con **890** denominazioni (564 legate alla produzione vitivinicola e 326 a quella alimentare) per un fatturato totale di **20,2 miliardi di Euro**



1° Paese al mondo per presenza di **ristoranti nazionali** nelle principali metropoli mondiali (Hong Kong, Tokyo, New York, Los Angeles, Pechino, Melbourne e Buenos Aires)



1° destinazione enogastronomica al mondo: **29,3%** dei turisti stranieri definisce le produzioni agroalimentari e la tradizione culinaria un motivo di attrattività del Paese

A marzo 2023, la cucina italiana è stata candidata per diventare patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO

- La **candidatura della Cucina Italiana nella Lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità** è stata promossa dai ministri dell'Agricoltura e sovranità alimentare Francesco Lollobrigida e della Cultura Gennaro Sangiuliano. L'*iter* di valutazione dovrebbe concludersi **entro il 2025**
- La Cucina Italiana viene definita come un **insieme di pratiche sociali, riti e gestualità basate sui saperi locali** che la identificano e la connotano. Un mosaico di tradizioni che riflette la diversità bioculturale del Paese
- *"I nostri **ristoranti** sono come botteghe rinascimentali contemporanee: **facciamo cultura**, siamo ambasciatori della nostra agricoltura, abbiamo sviluppato un turismo eno-gastronomico straordinario"* (Chef Massimo Bottura)



L'UNESCO ha riconosciuto **677** elementi come **Patrimonio Immateriale** di **140 Paesi**. L'**Italia** ne conta **16**, tra cui: l'Opera dei Pupi siciliani, il Canto tenore sardo, la **Dieta Mediterranea**, il Saper fare liutario di Cremona, l'arte dei Muretti a Secco, l'arte del pizzaiuolo napoletano, la Falconeria e la Vite ad alberello di Pantelleria

Il successo del cibo Made in Italy è testimoniato dalla diffusione dei ristoranti con cucina italiana nel mondo

Ristoranti italiani, francesi e spagnoli presenti in alcune città extra-europee (numero e % sul totale), 2024

New York



933 (11,8%)



225 (2,8%)



221 (2,8%)

+0,9 p.p.
vs. 2023

Tokyo



4.982 (4,9%)



1.197 (1,2%)



297 (0,3%)

≈
vs. 2023

Melbourne



632 (12,2%)



65 (1,3%)



58 (1,1%)

+3,2 p.p.
vs. 2023

Los Angeles



523 (5,3%)



94 (1,0%)



230 (2,3%)

≈
vs. 2023

Rio De Janeiro



522 (12,6%)



79 (1,9%)



32 (0,8%)

+4,6 p.p.
vs. 2023

Hong Kong



343 (6,4%)



170 (3,2%)



69 (1,3%)

+2,4 p.p.
vs. 2023

Buenos Aires



326 (9,1%)



55 (1,5%)



222 (6,2%)

+2,1 p.p.
vs. 2023

Pechino



141 (2,6%)



48 (0,9%)



21 (0,4%)

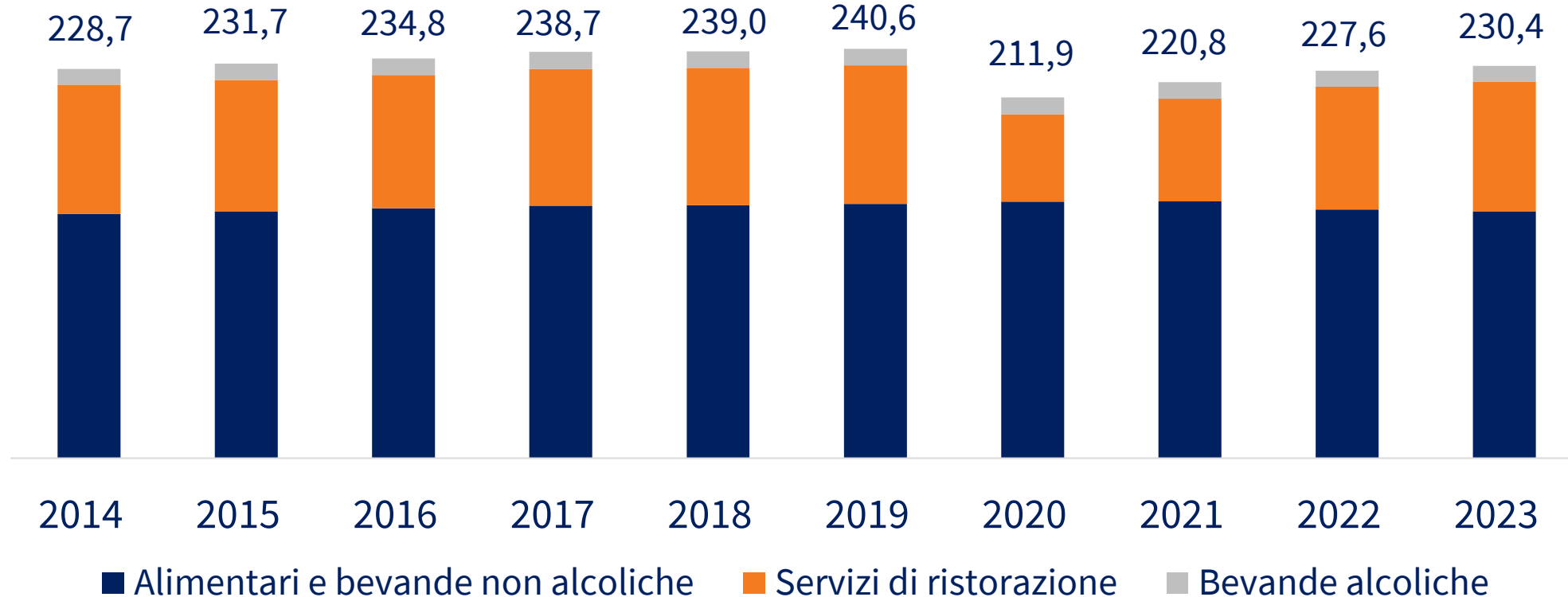
+0,5 p.p.
vs. 2023



In Italia i consumi alimentari sono però immobili da oltre un decennio e si sono appena ripresi dalla contrazione a causa della crisi...

Spesa per consumi finali in beni alimentari, bevande e servizi di ristorazione delle famiglie italiane

(miliardi di Euro, prezzi costanti – valori concatenati anno 2015), 2014-2023

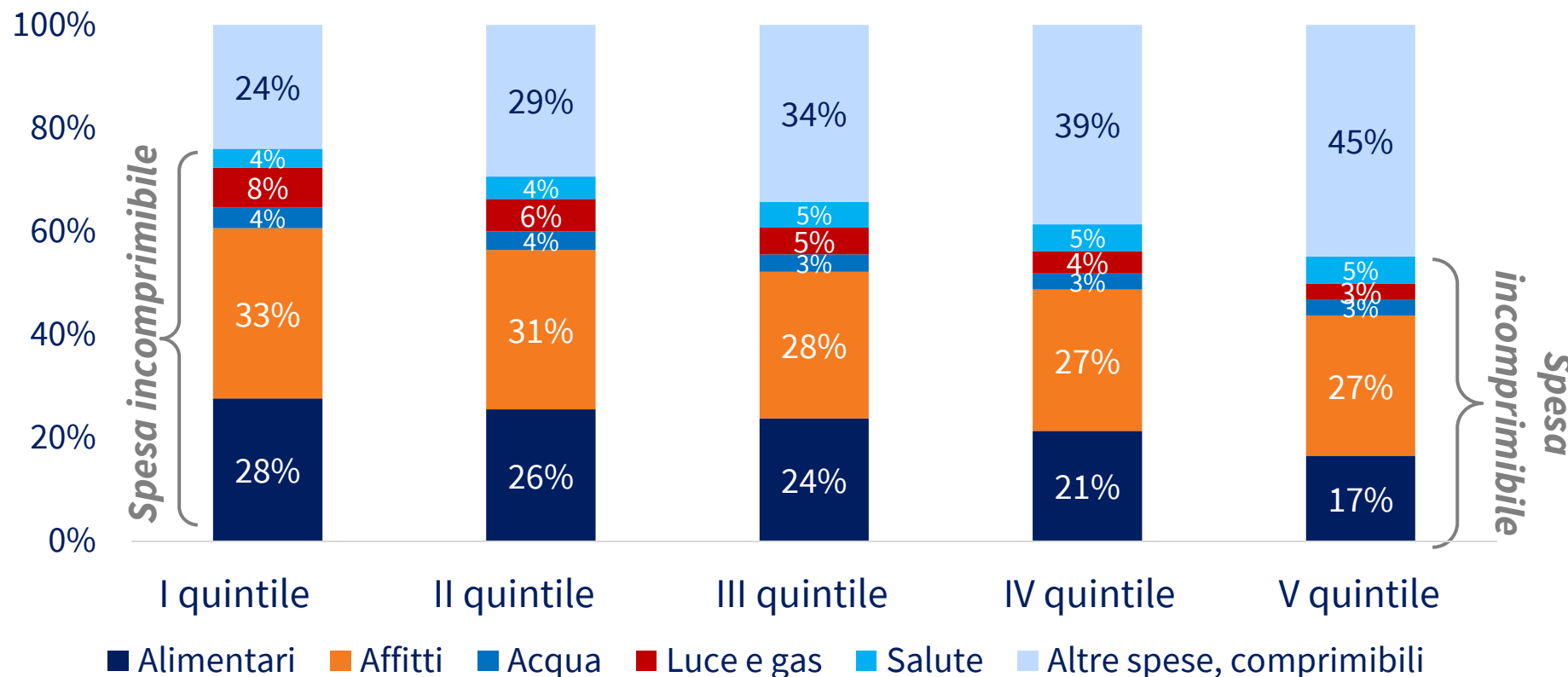


CAGR* 2014-2023
+0,1%

Var.% 2022-2023
+1%

... che ha avuto effetti asimmetrici: la spesa incompressibile pesa 21 p.p. in più sul bilancio familiare del quintile più povero rispetto al più ricco

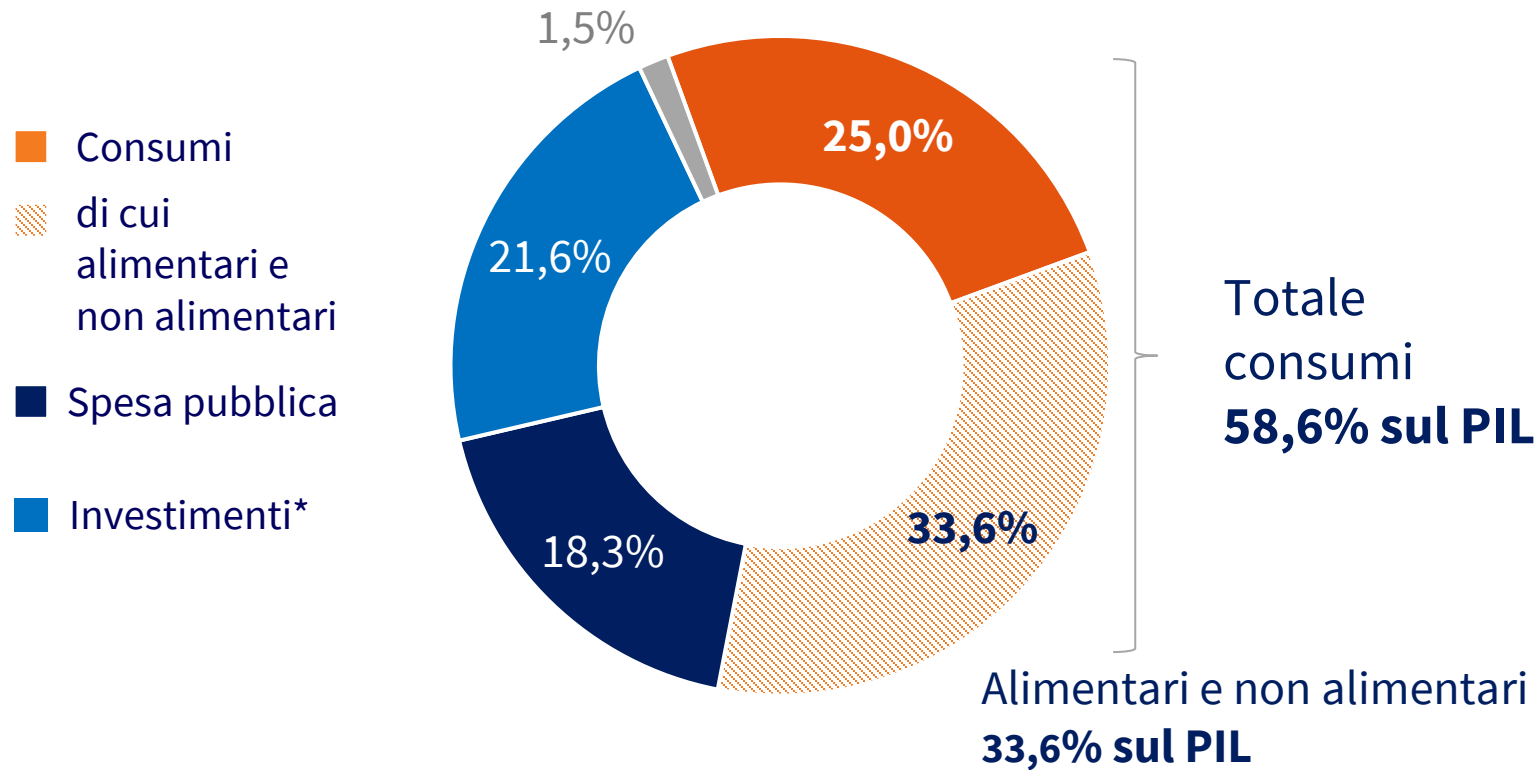
Distribuzione della spesa delle famiglie italiane per quintili
(% sul totale), 2021



Per le famiglie nel quintile a più basso reddito, il **76% della spesa è incompressibile** (vs. 55% delle famiglie a reddito più alto)

Per far ripartire il Paese è fondamentale rilanciare i consumi

Composizione del PIL in Italia
(valori %), 2022



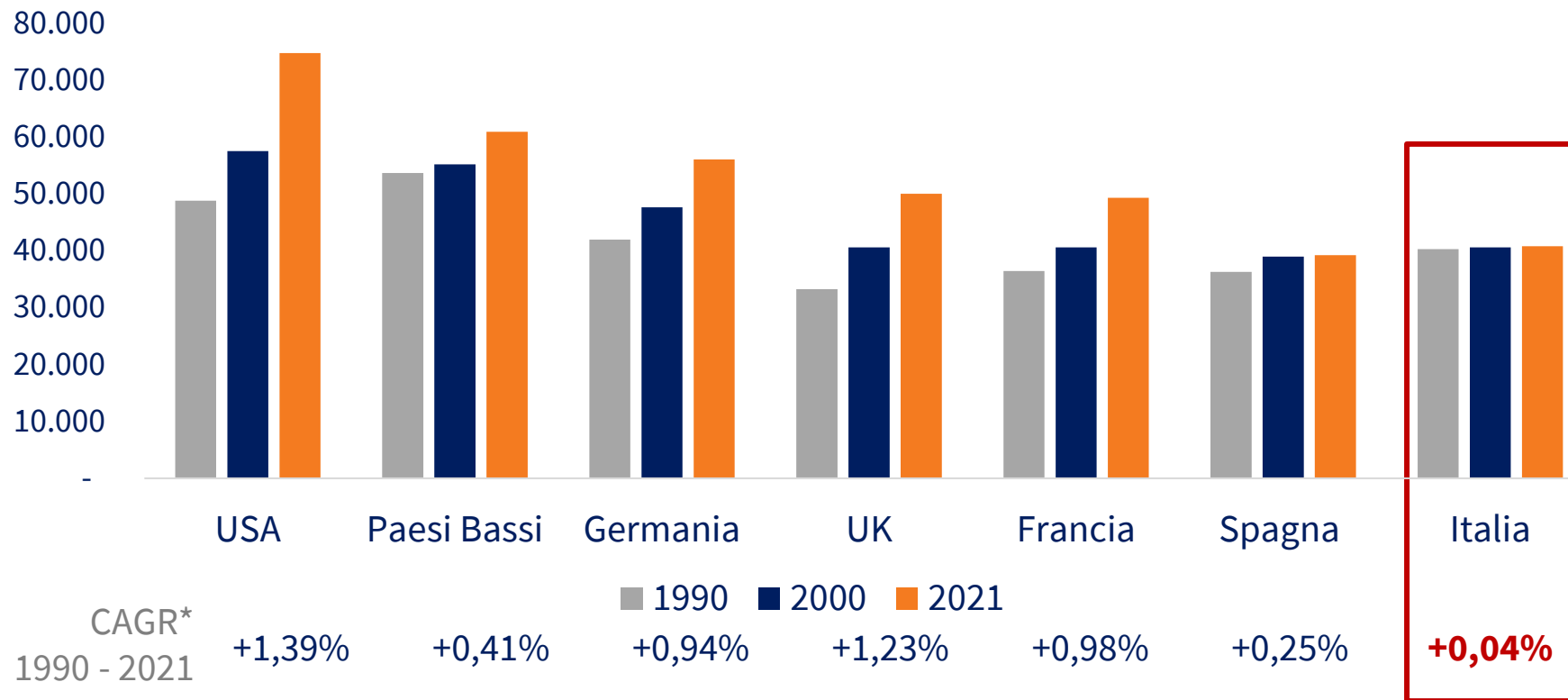
I consumi in beni alimentari e non alimentari** spiegano il **33,6%** del PIL e il **43,8%** dei consumi totali

(**) Non sono inclusi i consumi in servizi (sanitari, assistenziali, telecomunicazioni, utilities, ecc.).

(*) Differenza tra esportazioni di beni e servizi ed importazioni di beni e servizi.

In questo contesto, il potere d'acquisto delle famiglie italiane è immobile negli ultimi trent'anni

Salario medio annuale (\$ PPP a prezzi costanti), 1990, 2000 e 2021



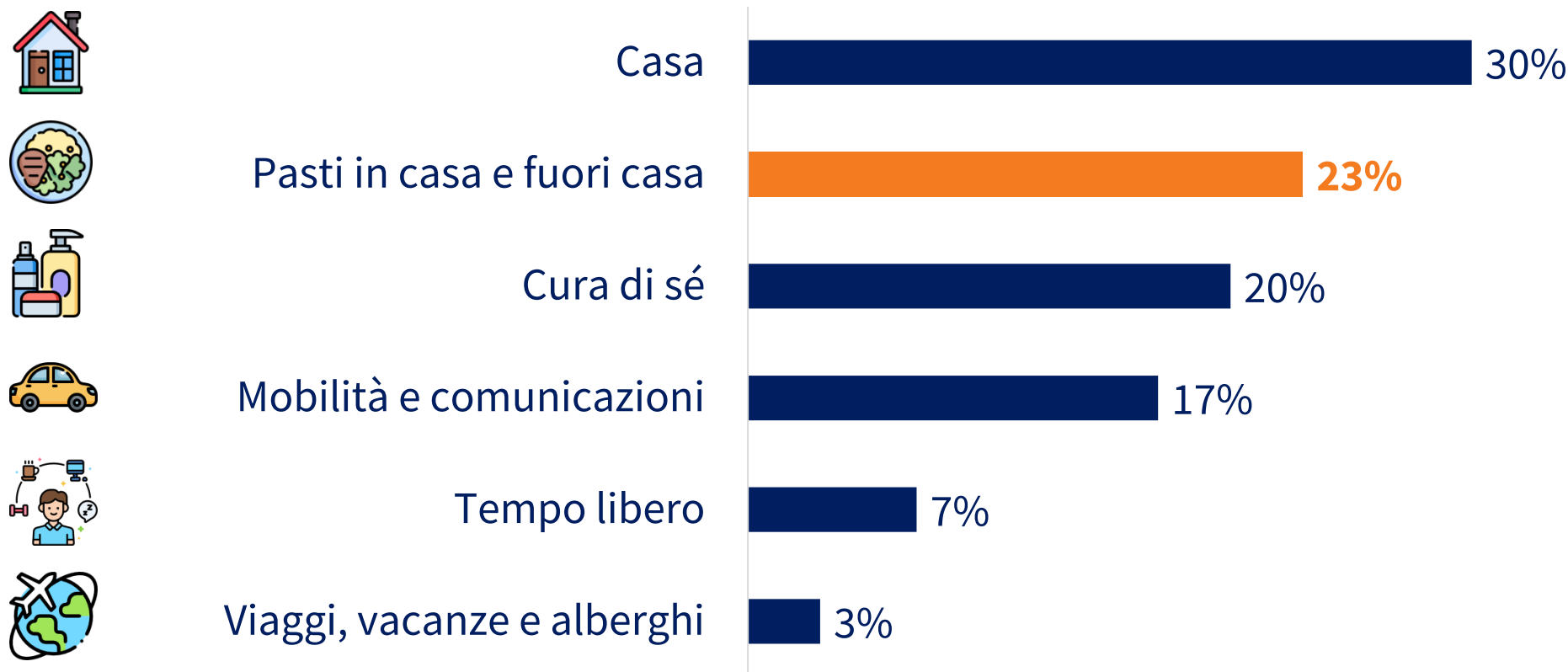
Ad oggi, il **salario medio** italiano è:

- **55%** di un salario medio USA
- **67%** di un salario medio olandese
- **73%** di un salario medio tedesco
- **82%** di un salario medio inglese
- **83%** di un salario medio francese

L'Italia è il Paese in cui i salari reali, nell'ultimo trentennio, **sono rimasti pressoché stabili (+0,04%)**

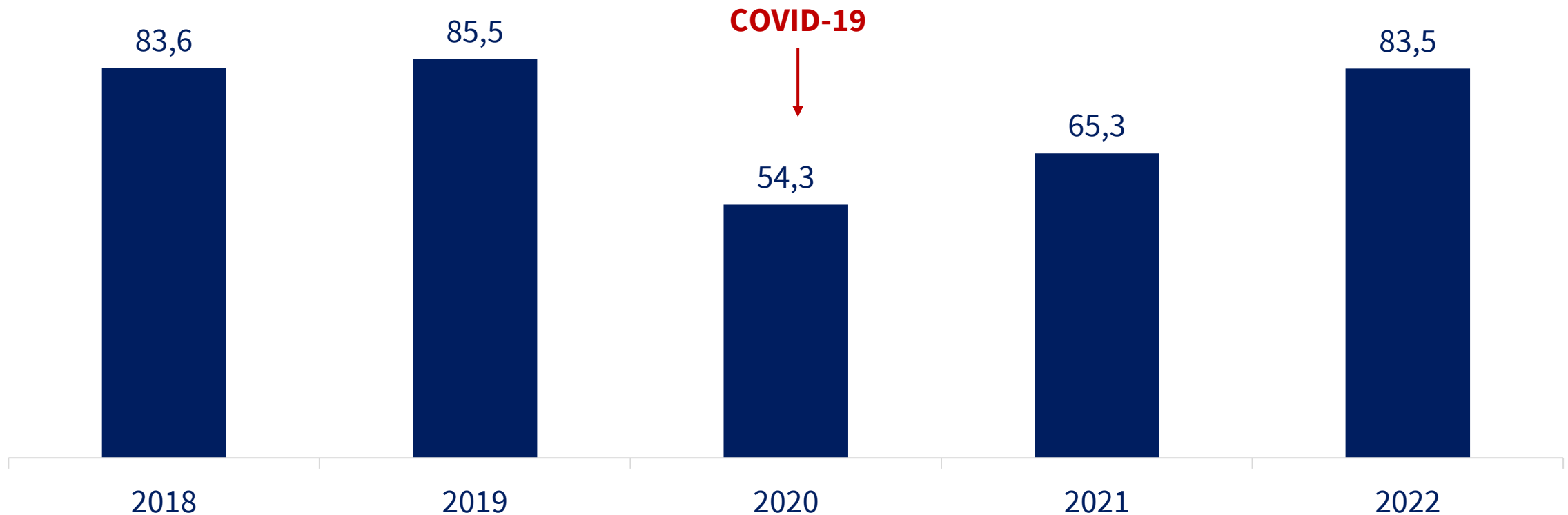
La spesa per i pasti è la seconda voce di spesa degli italiani (dopo la casa), pesando per il 23% del totale

Voce di spesa per macro-categoria (valori %), 2023



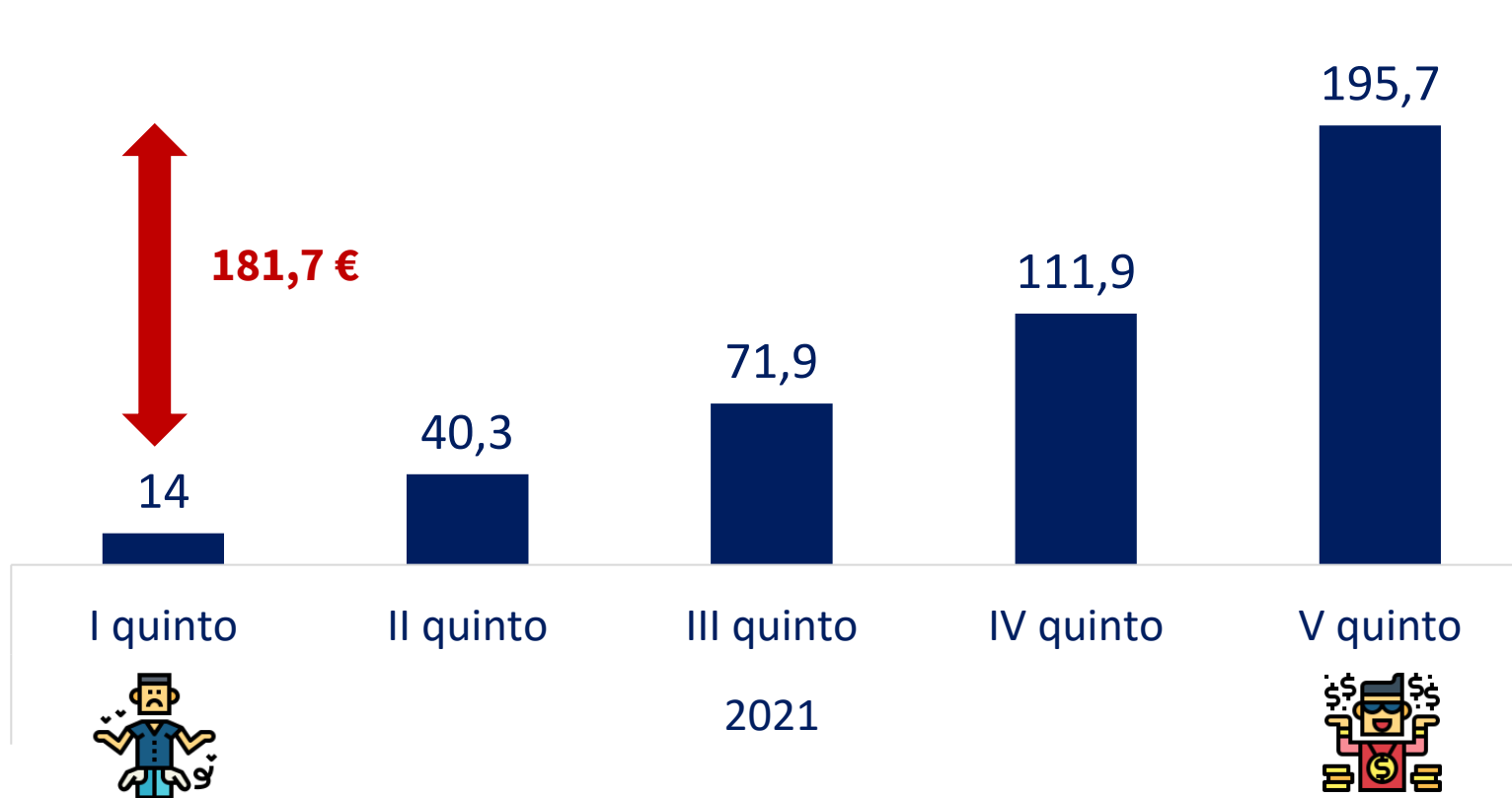
Dopo un forte arresto a causa della pandemia, la spesa per servizi di ristorazione delle famiglie italiane non ha ancora recuperato i livelli del 2019

Spesa media mensile delle famiglie italiane per servizi di ristorazione (Euro), 2018-2022



In Italia, il ceto più abbiente spende in media 182 Euro in più al mese per servizi di ristorazione rispetto a quello meno abbiente

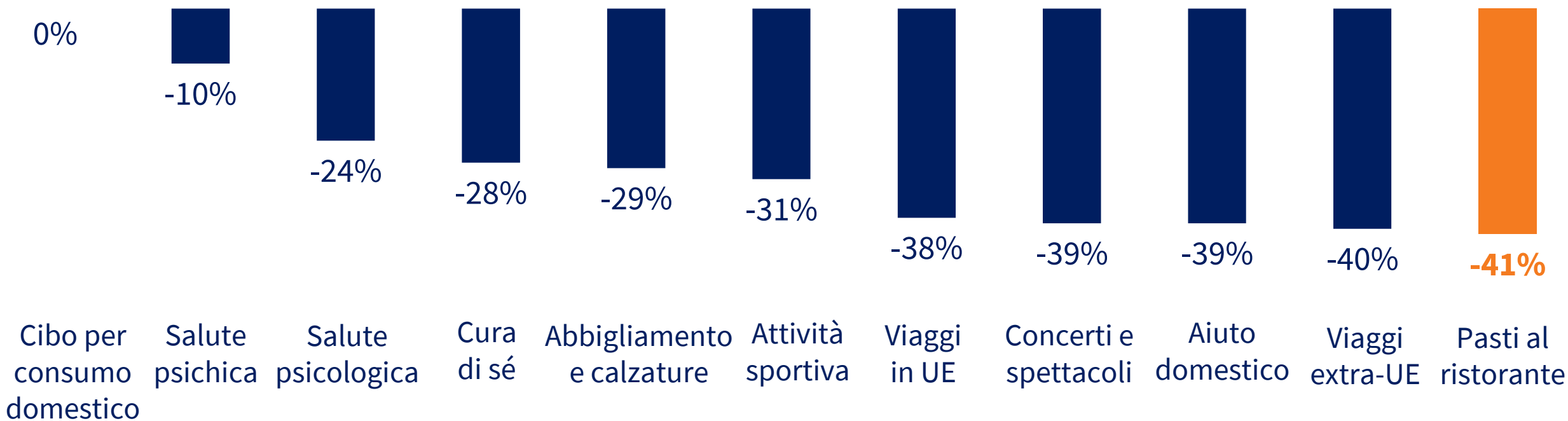
Spesa media mensile delle famiglie italiane per servizi di ristorazione per quintili di spesa (Euro), 2021



La **crisi inflattiva** colpisce i consumi delle famiglie, soprattutto quelli ritenuti **non essenziali**

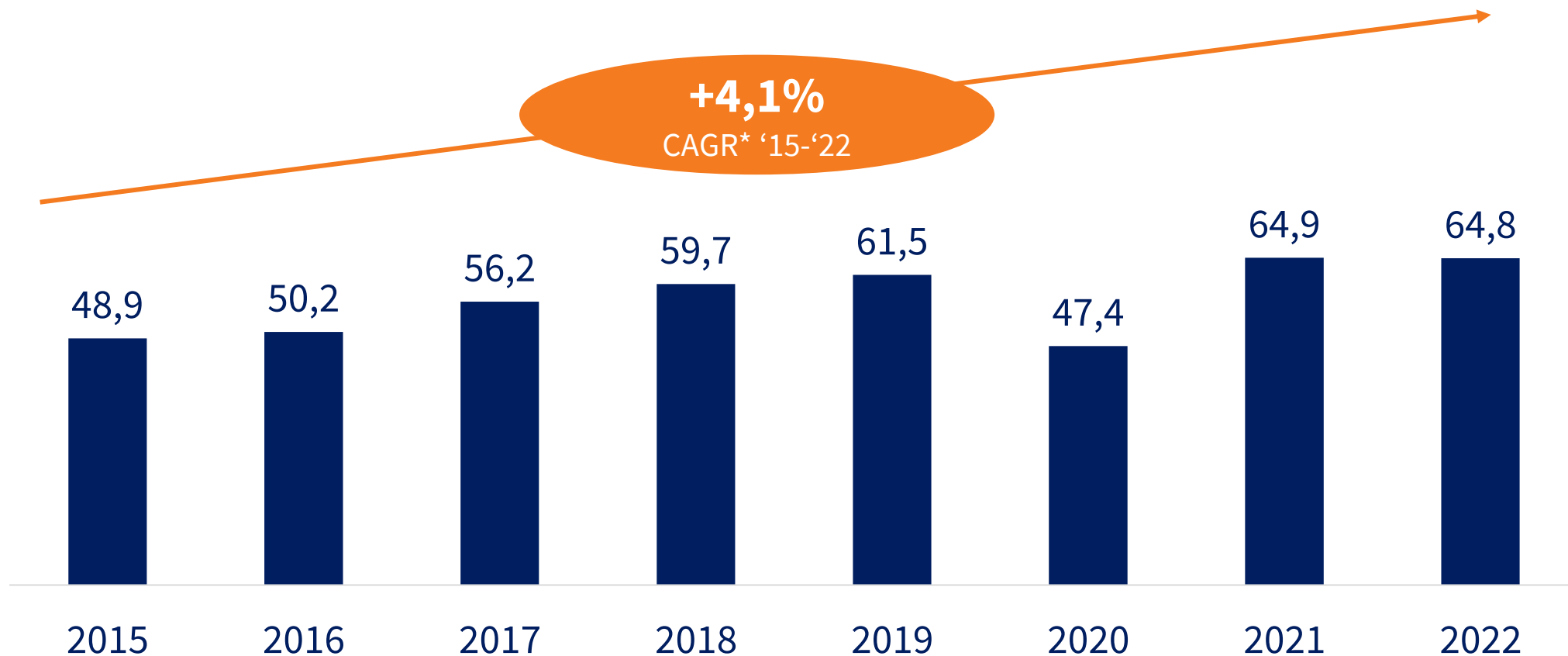
Nel prossimo anno gli italiani prevedono di ridurre del 41% la frequenza di pasti fuori casa

Variazione della quantità stimata di beni e servizi acquistati nei prossimi 12/18 mesi (valori %), agosto 2023



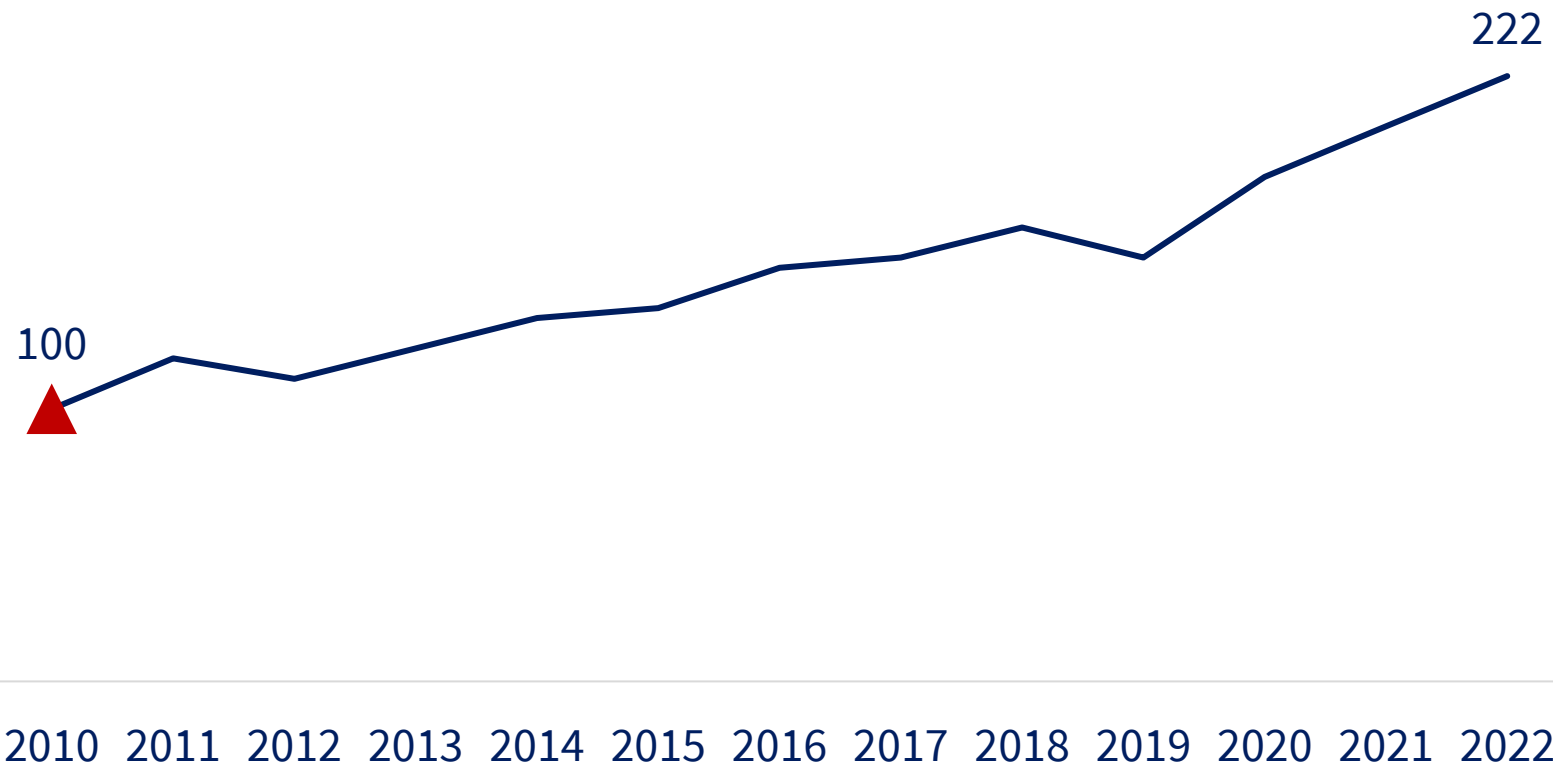
Tuttavia, la produzione mondiale di attrezzature professionali ha superato i livelli pre-covid, raggiungendo un valore di quasi 65 miliardi di Euro...

Produzione mondiale di attrezzature professionali (miliardi di Euro, prezzi costanti), 2023



... e le esportazioni mondiali hanno registrato una notevole crescita dal 2010

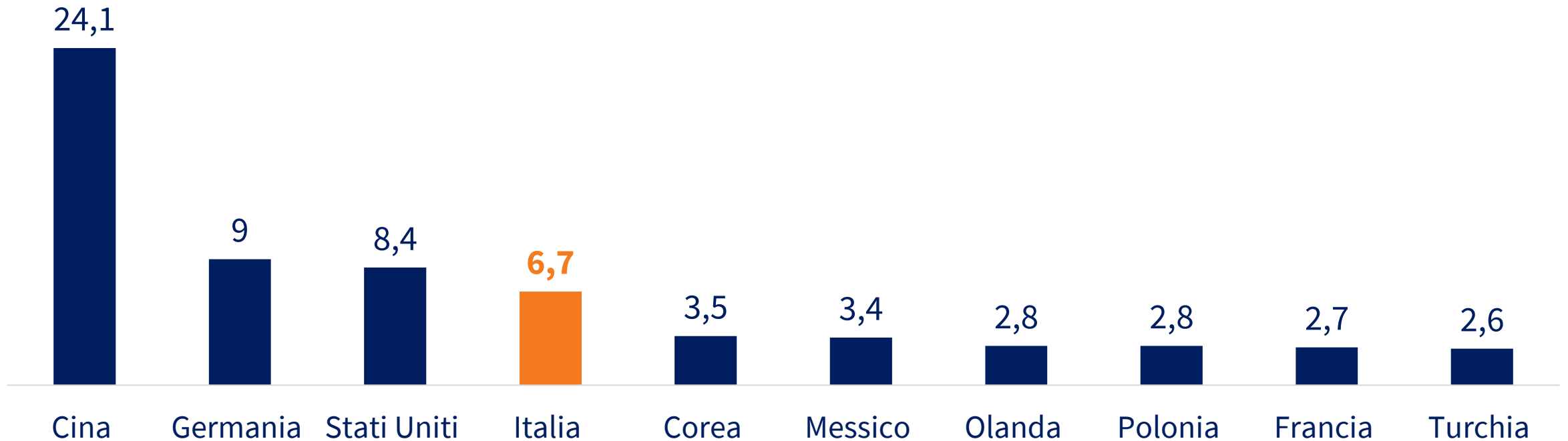
Esportazione mondiale di attrezzature professionali (indice base 100 = 2010), 2023



In quasi 15 anni, il valore delle esportazioni globali di attrezzature professionali è **più che raddoppiato**, evidenziando un notevole incremento nel mercato di questi prodotti a livello mondiale nel corso del tempo

Il mercato Italiano delle attrezzature professionali è quarto al mondo dopo Cina, Germania e Stati Uniti

Primi 10 produttori di attrezzature professionali mondiali (miliardi di Euro), 2023



La struttura dell'iniziativa e i cantieri di lavoro

THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI

EFCEM

La filiera della ristorazione in Italia

Analisi scenariale

Analisi dello scenario di riferimento: andamento del contesto socio economico, del comparto agroalimentare e dei principali elementi distintivi della ristorazione in Italia, a partire dal valore riconosciuto internazionalmente alla cucina italiana e all'“italian lifestyle”

Ricostruzione della filiera

Definizione del perimetro della filiera estesa della ristorazione in Italia e ricostruzione del valore abilitato per il sistema Paese (Fatturato, Valore Aggiunto, occupazione, ecc.) con un focus sul comparto delle attrezzature professionali

Analisi della componente di italianità

Approfondimento circa la componente di italianità nella filiera della ristorazione, con particolare attenzione alle attrezzature professionali

Sfide evolutive e raccomandazioni

Definizione dei principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione, e le relative necessità evolutive per i singoli comparti

Rapporto finale

Evento di presentazione dello Studio

The European House - Ambrosetti ha mappato la filiera estesa della ristorazione in Italia...

- **Primo tentativo mai realizzato** di mappare l'intera filiera estesa della ristorazione in Italia per sostanziarne la rilevanza a livello economico-strategico con l'obiettivo di qualificare il ruolo e la strategicità della filiera estesa della ristorazione in Italia
- **Unico database** in Italia con dati economici pluriennali di tutte le aziende della filiera estesa della ristorazione in Italia negli ultimi anni, **con circa 2 milioni di osservazioni**
- La filiera estesa della ristorazione attiva una **complessa filiera da monte a valle** con tre principali macroaree di interesse:
 - Attività della **ristorazione in senso stretto**, composta dalle aziende che operano in ristorazione, catering e bar
 - Attività economiche attivate dalla **filiera estesa della ristorazione** (attrezzature professionali e di supporto)
 - **Altri servizi attivati** a monte e a valle

[illegible]

...che ha permesso di ottenere una fotografia delle principali dimensioni della filiera estesa della ristorazione

- Sono state effettuate alcune operazioni di **pulizia e omogeneizzazione del database**:
 - Sono state escluse dal campione le aziende per le quali non era disponibile sulla banca dati AIDA continuità informativa sui dati di bilancio nel 2022
 - Inoltre, sono state escluse le aziende le cui attività non sono pertinenti alla filiera estesa della ristorazione
- L'analisi è volta alla restituzione delle **principali dimensioni di performance** dell'intera filiera della ristorazione:
 - **Fatturato**
 - **Valore Aggiunto**
 - **Occupati**
 - **Imprese**

Una precisazione: la metodologia per la ricostruzione delle performance del 2022

- Per garantire la massima rappresentatività nella ricostruzione della filiera estesa della ristorazione è stato utilizzato il **database ISTAT**, da cui sono stati scaricati i dati relativi ai Codici Ateco della filiera estesa della ristorazione
- Tuttavia, per alcuni codici ATECO presenti nella sezione ISTAT «performance economiche delle imprese» gli ultimi dati disponibili risalgono al 2020. Per ricostruire i dati al 2022:
 - È stato utilizzato il **database Aida Bureau Van Dijk** scaricando i dati relativi agli stessi Codici Ateco ed è stata calcolata la variazione del periodo 2022 vs. 2020
 - È stato applicato il tasso di crescita per ogni singolo Codice Ateco ai dati ISTAT

In sintesi: la metodologia di lavoro adottata per la ricostruzione della filiera estesa della ristorazione in Italia

1

Definizione del **perimetro di analisi**

- Definizione del perimetro per l'analisi della filiera estesa della ristorazione in Italia

2

Ricostruzione del **database delle aziende** della filiera estesa della ristorazione in Italia

- Riconciliazione dei codici ATECO Istat appartenenti ai macro-settori di attività della ristorazione rispetto alla banca dati AIDA
- Identificazione delle aziende del campione e allocazione nei singoli cluster della filiera
- Estrapolazione e consolidamento dei dati di bilancio delle aziende nel 2022 e ricostruzione del relativo database

3

Analisi delle principali **dimensioni socio economiche** della filiera

- Restituzione della fotografia delle principali dimensioni di performance economica della filiera della ristorazione (Fatturato, Valore Aggiunto, ecc.) in Italia nel 2022

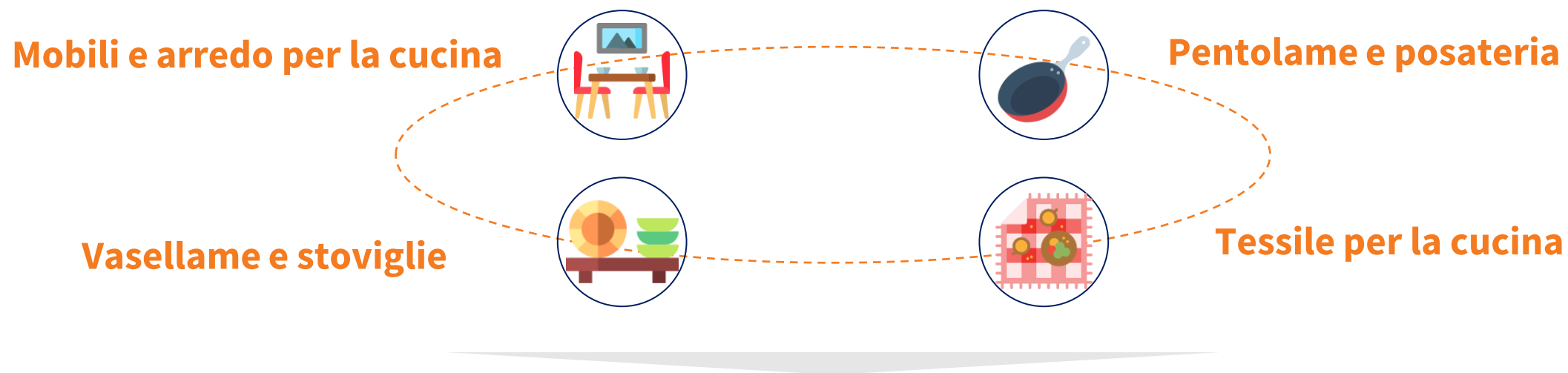
Per affinare la quantificazione della filiera, sono stati calcolati i pro quota dei settori della ristorazione in senso esteso...

Per calcolare il valore della filiera estesa della ristorazione, The European House – Ambrosetti ha adottato un doppio criterio:

- Per la parte di **filiera in senso stretto** viene considerata la **totalità del comparto ristorazione**, come delineata nei suoi 3 settori (codici Ateco 56.1, 56.2, 56.3) assieme alla **quota del settore alberghiero connessa alla ristorazione** (codice Ateco 55.1, 55.2 depurati)
- Per calcolare il valore della **filiera estesa**, sono stati identificati dei **pro quota** grazie ai quali è stato possibile **isolare il valore** del settore che è **generato esclusivamente dalla ristorazione professionale**:
 - Per il settore delle **attrezzature professionali** sono stati utilizzati i dati su codici Ateco e pro quota messi a disposizione da EFCEM con riferimento ai suoi associati
 - Per gli **altri comparti** (es. pentolame e posateria, stoviglie, tessile, ceramica, vetreria e i relativi canali distributivi) sono state effettuate delle interviste alle principali associazioni di riferimento (es. Associazione fabbricanti italiani articoli per la casa, la tavola ed affini (FIAC Anima), Confindustria ceramica, Federalberghi e Confindustria Alberghi)

... anche grazie alla realizzazione di interviste con le principali associazioni che rappresentano i settori della filiera estesa della ristorazione

Oltre al comparto delle attrezzature professionali, sono stati individuati alcuni settori appartenenti alla **filiera estesa della ristorazione**:



Sono state realizzate delle **interviste** con i rappresentanti delle **principali associazioni di riferimento** per questi settori con il fine di profilare al meglio la filiera estesa della ristorazione

La filiera allargata della ristorazione italiana attiva un complesso sistema economico da monte a valle, coinvolgendo più di 30 macro-settori



La ristorazione estesa coinvolge i servizi di ristorazione in senso stretto, ma anche i comparti delle attrezzature professionali e di supporto



La filiera estesa della ristorazione coinvolge >390mila imprese che generano €52 miliardi di Valore Aggiunto con quasi 2 milioni di occupati

LA FILIERA ESTESA DELLA RISTORAZIONE

Codice Ateco
25.99

Fabbricazione di stoviglie, pentolame, vasellame, attrezzi da cucina e altri accessori non elettrici

Codice Ateco 31.02
Fabbricazione di mobili per cucina

Codice Ateco 13.92, 14.12
Confezionamento di biancheria da tavola e indumenti da lavoro

RISTORAZIONE

Codice Ateco 56.1
Ristoranti e attività di ristorazione mobile

Codice Ateco 56.2
Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

Codice Ateco 56.3
Bar e altri esercizi simili senza cucina

RISTORAZIONE NELL'ALBERGHIERO

Codice Ateco 55.1
Alberghi e strutture simili

Codice Ateco 55.2
Alloggi per vacanze

Codice Ateco
28.29.92

Fabbricazione di macchine per la pulizia per uso non domestico

Codice Ateco
28.93

Fabbricazione di macchine per l'industria alimentare, delle bevande e del tabacco

Macchine da gelato



€122,2 mld di fatturato



€51,8 mld di Valore Aggiunto



391,6 mila imprese



1,9 mln di occupati

N.B.: l'Ateco 31.02 è stato escluso dalla quantificazione del perimetro in quanto ad oggi non è stato possibile individuare un pro quota per il settore della ristorazione.

La rilevanza della filiera estesa della ristorazione è superiore a importanti settori economici del Paese in termini di Valore Aggiunto

Valore Aggiunto della filiera estesa della Ristorazione e confronto con alcuni settori economici selezionati in Italia (miliardi di Euro), 2022

Filiera estesa della Ristorazione

Industria agroalimentare

Industria tessile e abbigliamento

Fabbricazione di mobili

**€51,8
miliardi**

Vs.

**€63,3
miliardi**

**€25,1
miliardi**

**€24,0
miliardi**

Dimensionamento rispetto al Valore Aggiunto della filiera estesa della Ristorazione

x0,8

x2,1

x2,2

La filiera estesa della Ristorazione sostiene direttamente un'occupazione significativa

Occupati della filiera estesa della Ristorazione e confronto con alcuni settori economici selezionati in Italia (numero di occupati), 2022

**Filiera estesa della
Ristorazione**

**1,9 milioni
occupati**

Vs.

Industria agroalimentare

**1,4 milioni
occupati**

x1,4

Industria tessile e
abbigliamento

**470 mila
occupati**

x4,0

Fabbricazione di
mobili

**425 mila
occupati**

x4,5

*Dimensionamento dell'occupazione rispetto alla
filiera estesa della Ristorazione*

La **ristorazione** è l'anello di **congiunzione** che porta sulla tavola degli italiani i prodotti della **filiera agroalimentare nazionale**, valorizzando gli elementi di qualità e i valori distintivi

Il settore agroalimentare si posiziona a monte nella filiera della ristorazione



La filiera agroalimentare italiana si conferma un asset strategico per la competitività del Paese e in crescita dal 2015



€245,7 mld di fatturato, di cui **€172,8 mld** di F&B e **€72,9 mld** del comparto agricolo
(2022e) **+28,6% vs 2015**



€58,8 mld di export, di cui **€50,4 mld** del F&B e **€8,4 mld** del comparto agricolo
(2022) **+59,3% vs 2015**



€63,3 mld di Valore Aggiunto agroalimentare, di cui **€27,9 mld** del F&B e **€35,4 mld** del comparto agricolo
(2022) **+8,4% vs 2015**



1,3 mln di occupati, di cui **463.000** F&B e **878.000** del comparto agricolo
(2022) **-0,1% vs 2015**



€18,3 mld di investimenti, di cui **€5,9 mld** F&B e **€12,4 mld** del comparto agricolo
(2022e) **+69,0% vs 2015**



1,2 mln di imprese, di cui **60.444** F&B e **1,1 milioni** aziende agricole
(2022) **-5,2% vs 2015**

Una precisazione: la metodologia per affinare i dati della filiera agroalimentare

- I dati della filiera dell'**agroalimentare** sono stati depurati da:
 - Valore dell'**export** agroalimentare
 - Consumi alimentari che transitano dai vari **canali della distribuzione**



€59,8 mld di fatturato
(2022e)



€15,6 mld di Valore Aggiunto
(2022)

Anche il comparto del commercio ha un ruolo chiave nell'abilitare la filiera estesa della ristorazione



Nota metodologica:

Per isolare il valore del commercio che è abilitato esclusivamente dalla filiera della ristorazione, sono stati individuati **pro quota ad hoc** in linea a quanto fatto per i relativi comparti di produzione



€60,1 mld
di fatturato
(2022)



€4,8 mld
di Valore Aggiunto
(2022)

Complessivamente la filiera allargata della ristorazione genera circa €242 mld di fatturato e circa €72 mld di Valore Aggiunto in Italia

LA FILIERA ALLARGATA DELLA RISTORAZIONE

AGROALIMENTARE

Codice Ateco 1
Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi

Codice Ateco 2
Silvicoltura ed utilizzo di aree forestali

Codice Ateco 3
Pesca e acquacoltura

Codice Ateco 10
Industrie alimentari

Codice Ateco 11
Industria delle bevande

LA FILIERA ESTESA DELLA RISTORAZIONE

Codice Ateco 46.2-3
Commercio all'ingrosso di materie prime agricole, di prodotti alimentari, bevande e tabacco

Codice Ateco 46.43
Commercio all'ingrosso di elettrodomestici ed elettronica

Codice Ateco 28.29.92 **Fabbricazione di macchine per la pulizia per uso non domestico**

Codice Ateco 31.02
Fabbricazione di mobili per cucina

Codice Ateco 25.99
Fabbricazione di stoviglie, pentolame, attrezzi da cucina e altri accessori non elettrici

RISTORAZIONE
Codice Ateco 56
RISTORAZIONE NELL'ALBERGHIERO
Codice Ateco 55.1-2

Codice Ateco 28.93
Fabbricazione di macchine per l'industria alimentare, delle bevande e del tabacco

Macchine da gelato

Codice Ateco 13.92, 14.12 **Confezionamento di biancheria da tavola e indumenti da lavoro**

Codice Ateco 46.69
Commercio all'ingrosso di altri macchinari e attrezzature

Codice Ateco 46.42, 46.44
Commercio all'ingrosso di abbigliamento, calzature, di articoli di porcellana e vetro

Codice Ateco 46.14-15-16
Intermediari del commercio abbigliamento, di mobili, articoli per la casa; agenti e rappresentanti di materiale e apparecchi elettrici ed elettronici per uso non domestico



€242,1 mld di fatturato



€72,2 mld di Valore Aggiunto

N.B.: l'Ateco 31.02 è stato escluso dalla quantificazione del perimetro in quanto ad oggi non è stato possibile individuare un pro quota per il settore della ristorazione.

La struttura dell'iniziativa e i cantieri di lavoro

THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI

EFCM



La filiera della ristorazione in Italia

Analisi scenariale

Analisi dello scenario di riferimento: andamento del contesto socio economico, del comparto agroalimentare e dei principali elementi distintivi della ristorazione in Italia, a partire dal valore riconosciuto internazionalmente alla cucina italiana e all'“italian lifestyle”

Ricostruzione della filiera

Definizione del perimetro della filiera estesa della ristorazione in Italia e ricostruzione del valore abilitato per il sistema Paese (Fatturato, Valore Aggiunto, occupazione, ecc.) con un focus sul comparto degli elettrodomestici professionali

Analisi della componente di italianità

Approfondimento circa la componente di italianità nella filiera della ristorazione, con particolare attenzione alle attrezzature professionali

Sfide evolutive e raccomandazioni

Definizione dei principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione, e le relative necessità evolutive per i singoli comparti



Rapporto finale



Evento di presentazione dello Studio

Grazie alla realizzazione di survey e interviste, sono state analizzate la componente di italianità e sostenibilità del comparto

Obiettivo: analizzare la componente di **italianità** della filiera estesa della ristorazione, indagare circa l'importanza della **sostenibilità** e le principali **sfide ed ostacoli** per il futuro della filiera della ristorazione estesa

METODOLOGIA



Realizzazione e somministrazione di **2 survey** destinate a:

- **Associati di EFCEM**
- Comparto della **ristorazione in Italia e all'estero**



Realizzazione di **interviste** con i **rappresentanti delle principali associazioni della filiera della ristorazione estesa** in Italia

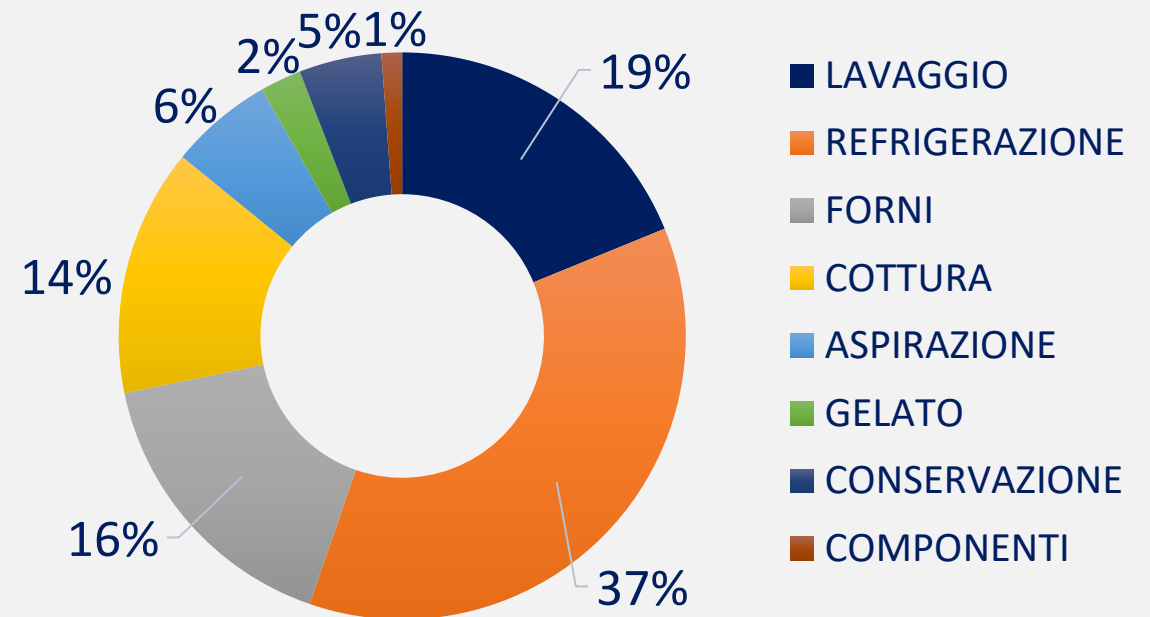
(associazioni dei produttori di pentolame e posateria, stoviglie, tessile, ceramica, vetreria)

La survey a EFCM Italia ha coinvolto 46 soci, tra gli operatori più significativi del settore delle attrezzature professionali in Italia

Survey EFCM

- L'indagine è stata realizzata da The European House – Ambrosetti in collaborazione con **EFCM Italia**
- Obiettivo della survey è indagare le caratteristiche distintive dei fornitori di attrezzature professionali **italiani** rispetto a quelli esteri, gli investimenti del comparto per la **sostenibilità**, le principali **sfide** per il futuro del settore
- La survey è stata condivisa con i **46 soci** di EFCM Italia, cui aderiscono le più significative realtà industriali del settore delle attrezzature professionali
- Nel 2022 i soci di EFCM Italia hanno realizzato un **fatturato** stimato pari a **3,2 miliardi di Euro**

Distribuzione dei soci di EFCM Italia per comparto
(% del totale), 2023



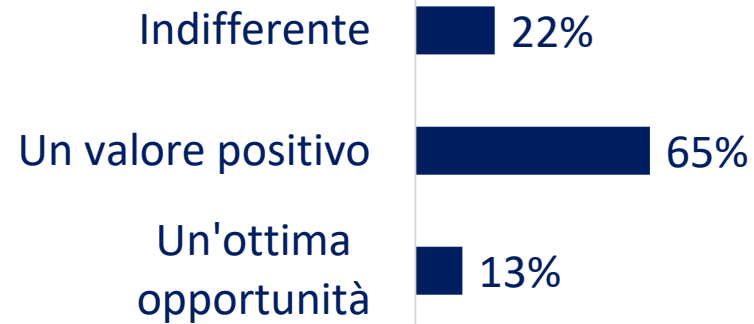
Il Made in Italy nelle attrezzature professionali viene percepito in maniera differenziata a seconda del mercato di sbocco

Survey EFCM

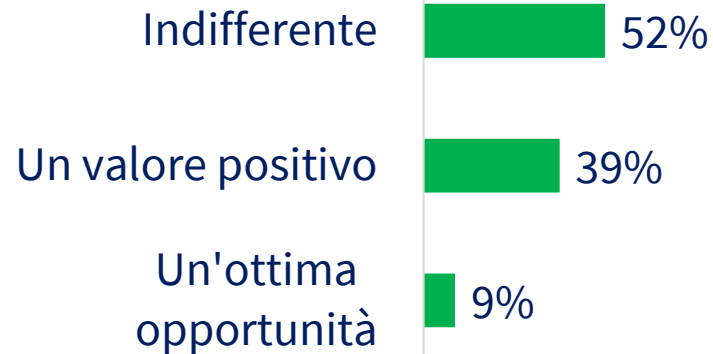
Prime 3 risposte alla domanda: «Nelle vostre attività commerciali, come è valutato il fatto di essere Made in Italy?», per macro-area (% del totale), 2023



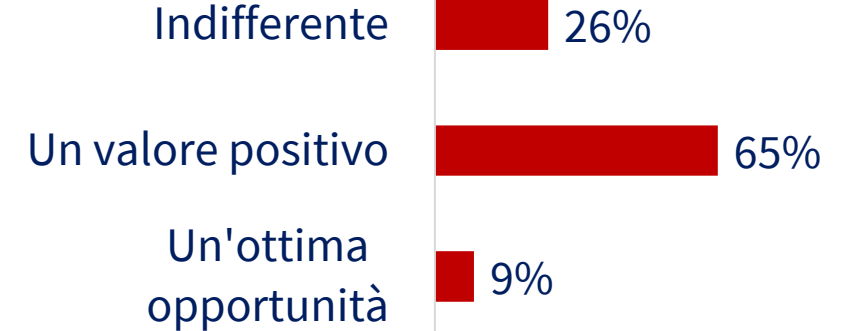
Europa



Nord America



Sud America



Asia



Nessuno dei rispondenti ha identificato il **Made in Italy** come «**un valore negativo**» o un «**grave vincolo**» nei mercati considerati

Qualità, innovazione del prodotto e rapporto qualità/prezzo sono i primi 3 motivi per rivolgersi a fornitori italiani di attrezzature professionali

Survey EFCM

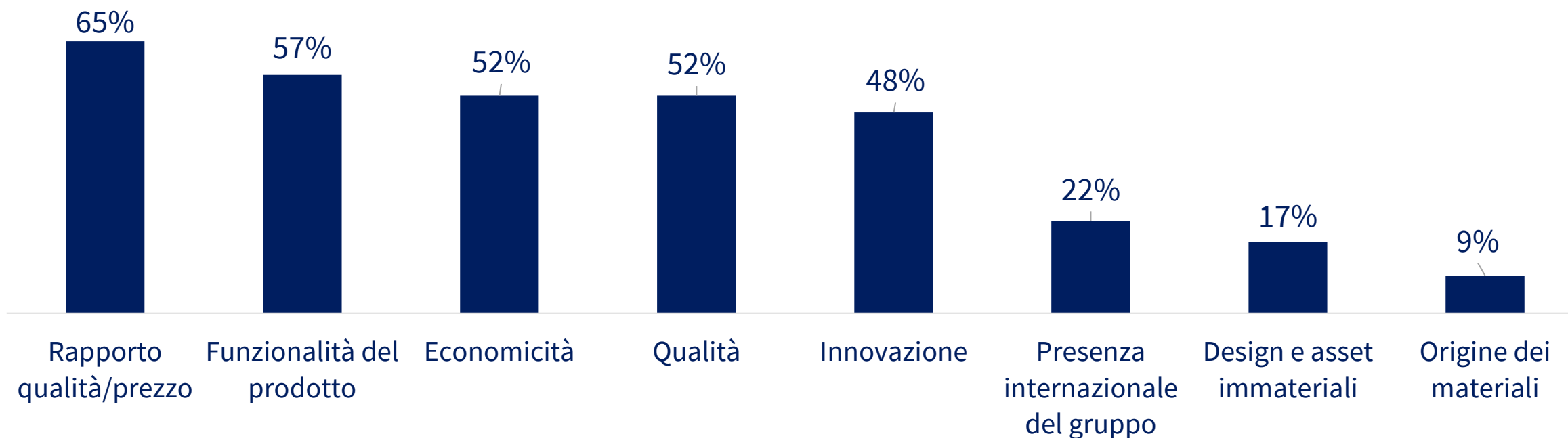
Risposte alla domanda: «Quali sono i motivi per cui si rivolge, quando possibile, a fornitori italiani?»
(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023



Tra i primi motivi che spingono a rivolgersi a fornitori esteri vi sono invece il rapporto qualità/prezzo, la funzionalità e l'economicità dei prodotti

Survey EFCM

Risposte alla domanda: «Quali sono i motivi per cui si rivolge, quando possibile, a fornitori esteri?»
(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023

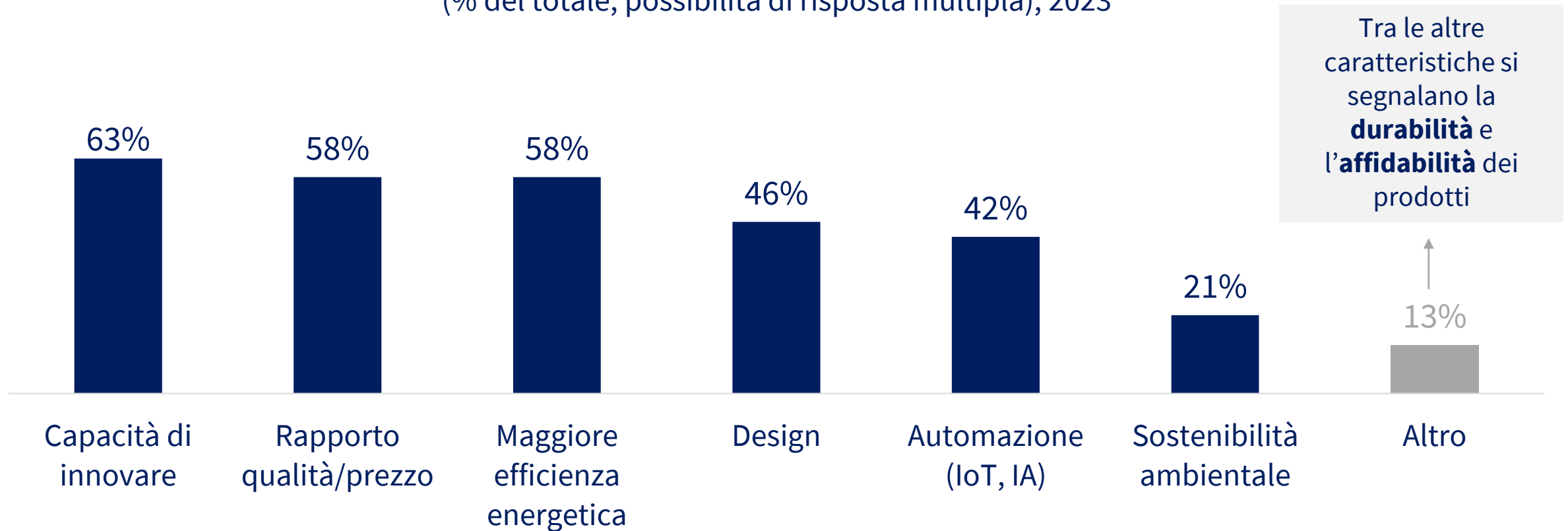


Le caratteristiche più strategiche delle attrezzature professionali sono l'innovatività, il rapporto qualità/prezzo e l'efficienza energetica

Survey EFCEM

Risposte alla domanda: «Quali delle seguenti caratteristiche reputa più importanti e strategiche per il suo prodotto?»

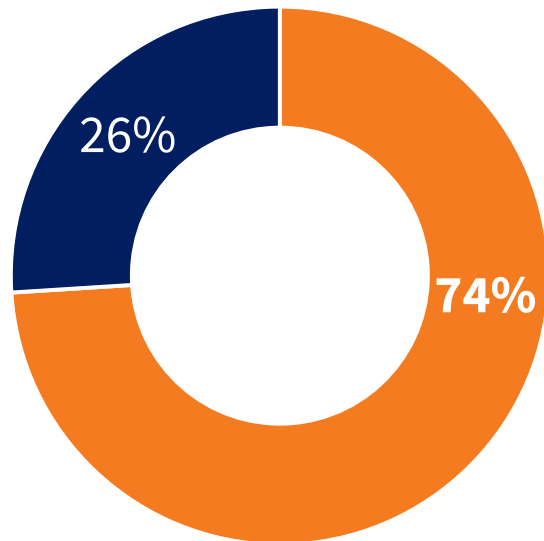
(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023



7 rispondenti su 10 hanno target specifici per il raggiungimento della sostenibilità ambientale, per cui investiranno l'1-3% del fatturato

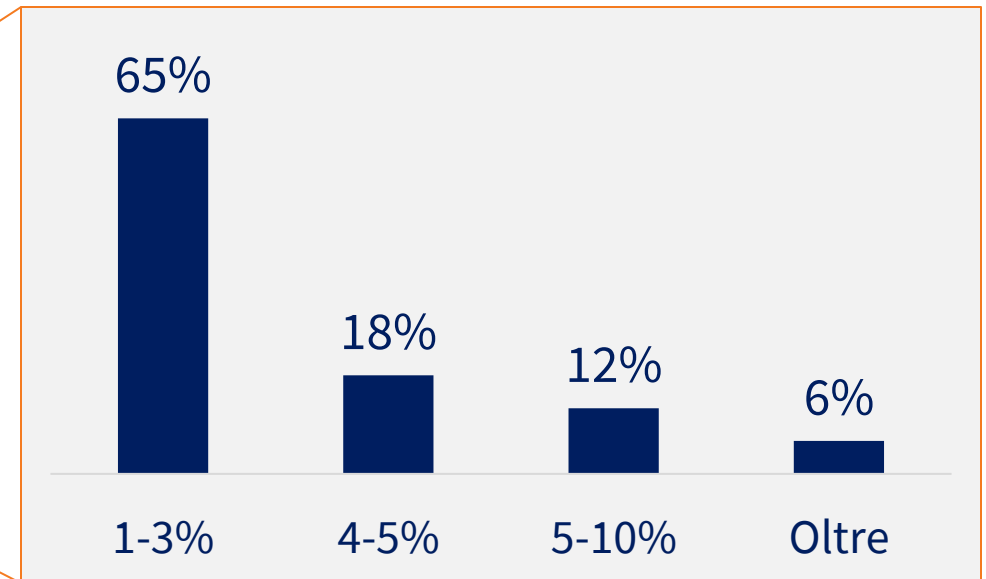
Survey EFCM

Risposte alla domanda: «I piani di investimento della sua azienda prevedono target specifici per il raggiungimento di una maggiore sostenibilità ambientale?»
(% del totale), 2023



■ Sì ■ No

Risposte alla domanda: «Quale ammontare di investimento è previsto espresso in percentuale sul fatturato?»
(% del totale), 2023



La principale sfida del settore nel breve termine è la digitalizzazione, mentre per coloro che hanno target verdi è la sostenibilità ambientale

Survey EFCM

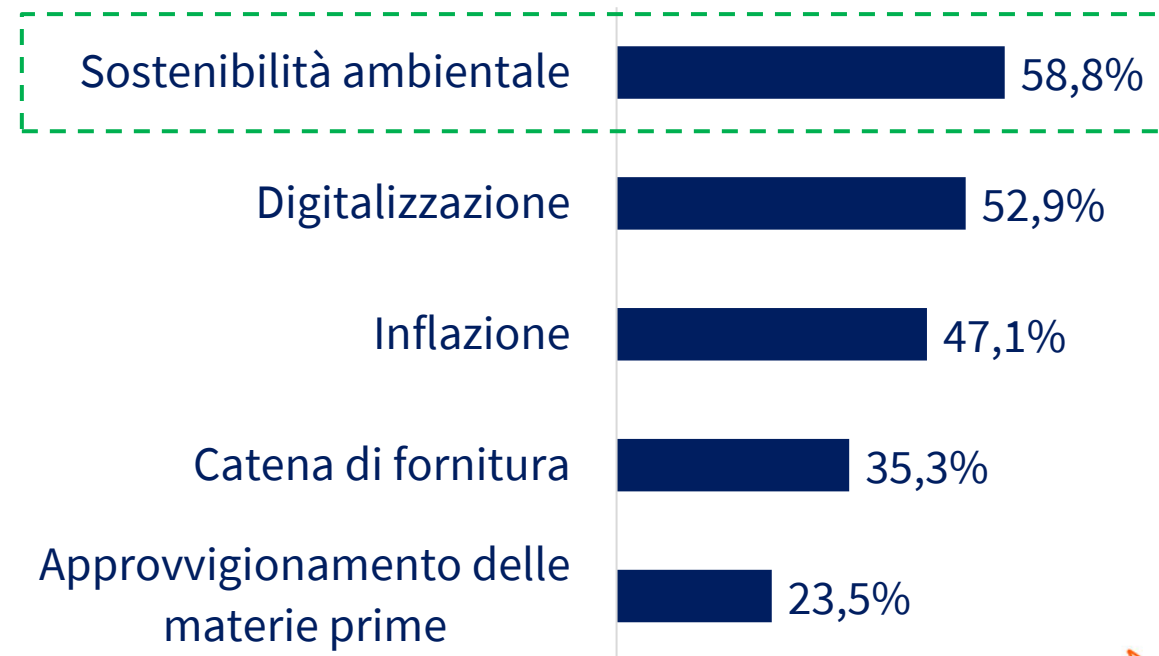
Risposte alla domanda: «Dal suo punto di vista quali sono le principali sfide del suo settore per il 2024-2026?»

(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023



2024-2026

Risposte alla domanda: «Dal suo punto di vista quali sono le principali sfide del suo settore per il 2024-2026?» (% dei rispondenti che programmano investimenti in sostenibilità, possibilità di risposta multipla), 2023

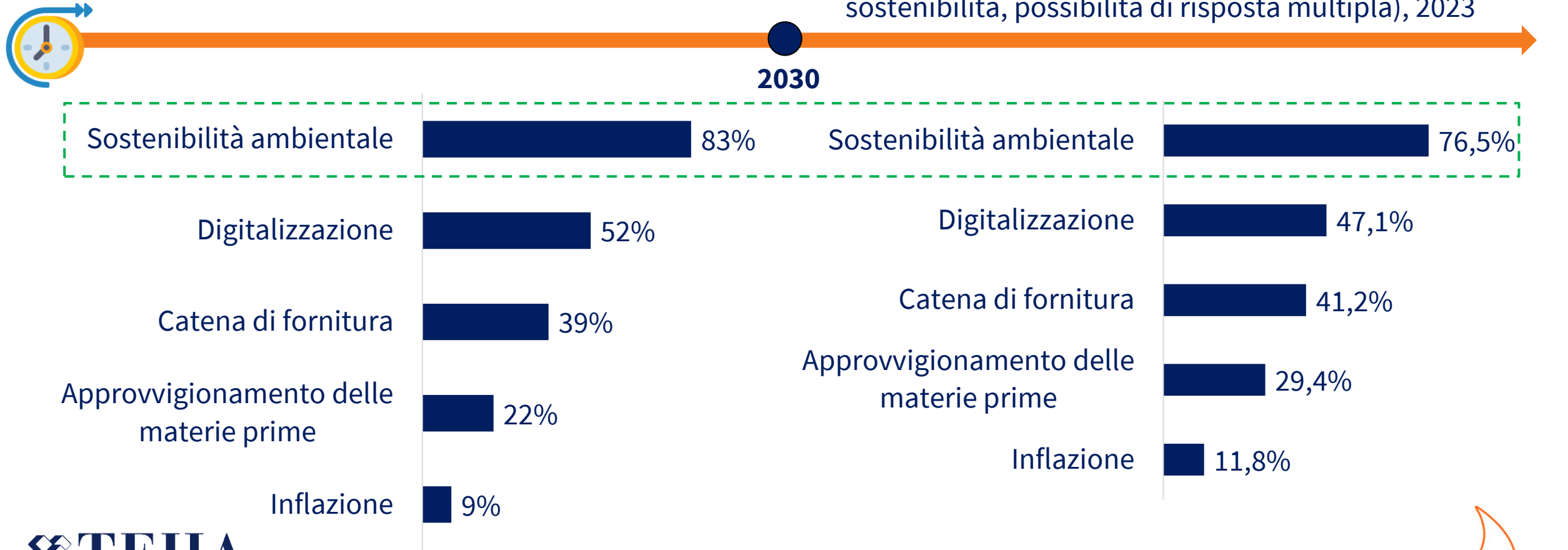


Al 2030, la sostenibilità ambientale è riconosciuta come la principale sfida da tutti gli operatori

Survey EFCM

Risposte alla domanda: «Dal suo punto di vista quali sono le principali sfide del suo settore al 2030?»
(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023

Risposte alla domanda: «Dal suo punto di vista quali sono le principali sfide del suo settore al 2030?»
(% dei rispondenti che programmano investimenti in sostenibilità, possibilità di risposta multipla), 2023

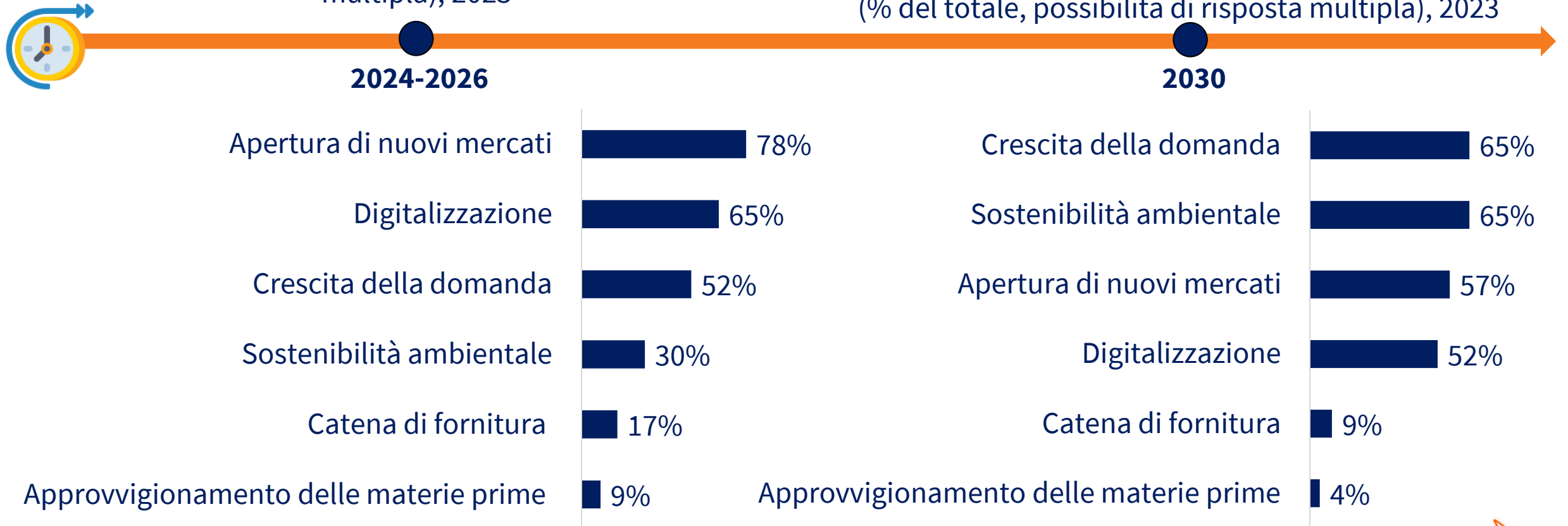


La principale opportunità del settore nel breve termine è l'apertura di nuovi mercati, mentre nel medio termine è la crescita della domanda

Survey EFCM

Risposte alla domanda: «Dal suo punto di vista quali sono le principali opportunità del suo settore per il 2024-2026?» (% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023

Risposte alla domanda: «Dal suo punto di vista quali sono le principali opportunità del suo settore al 2030?» (% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023



La survey ai consulenti e ai distributori delle attrezzature professionali all'estero indaga il ruolo dell'italianità nel settore

Survey ristorazione

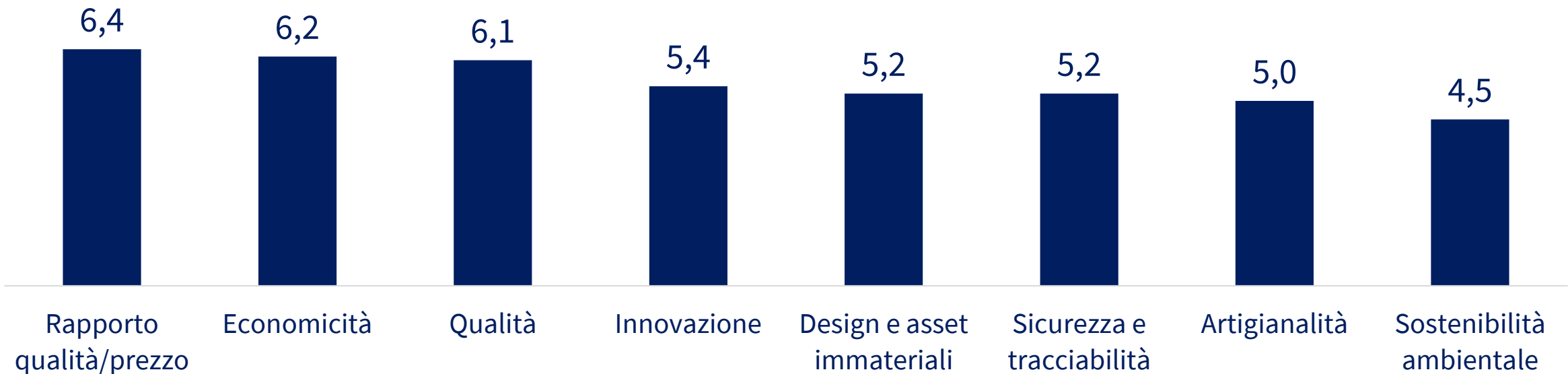
- L'indagine è stata realizzata da The European House – Ambrosetti in collaborazione con **Foodservice Consultants Society International (FCSI)** e **Distribuzione Grandi Impianti (Digrim)**
 - **FCSI** è l'organizzazione dei professionisti che offrono servizi di progettazione e consulenza gestionale, specializzati nel settore della ristorazione e dell'ospitalità in tutto il mondo
 - **Digrim** raggruppa i suoi distributori nella filiera di fornitura del foodservice supportandoli nell'azione commerciale
- Obiettivo dell'indagine è analizzare il ruolo e l'importanza dell'**italianità** nella scelta delle attrezzature professionali nel settore della ristorazione e quali sono gli **ostacoli e i benefici alla sostituzione** delle attrezzature professionali
- L'indagine è stata somministrata tra fine novembre e dicembre 2023 attraverso interviste via web supportate dal sistema C.A.W.I.*

I ristoratori acquistano le attrezzature professionali prioritizzando il rapporto qualità/prezzo del prodotto

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Nel selezionare attrezzature professionali, quali delle seguenti caratteristiche i ristoratori prioritizzano? (ordinare dal più importante = 10 al meno importante = 1)»

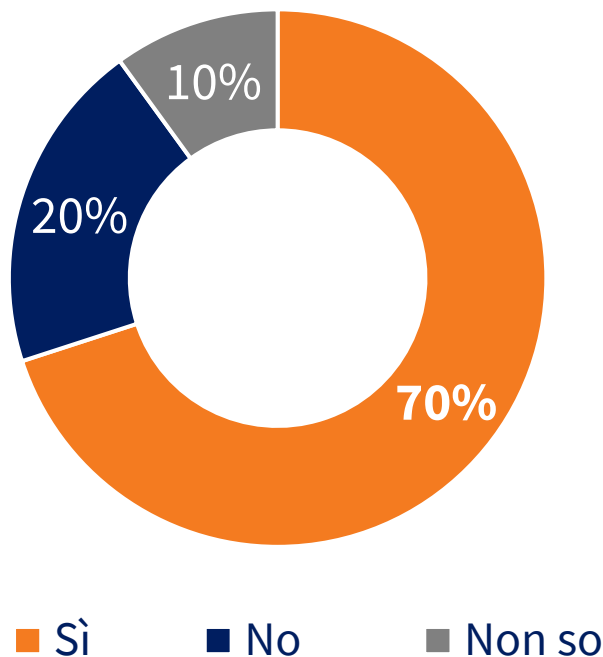
(voto medio), 2023



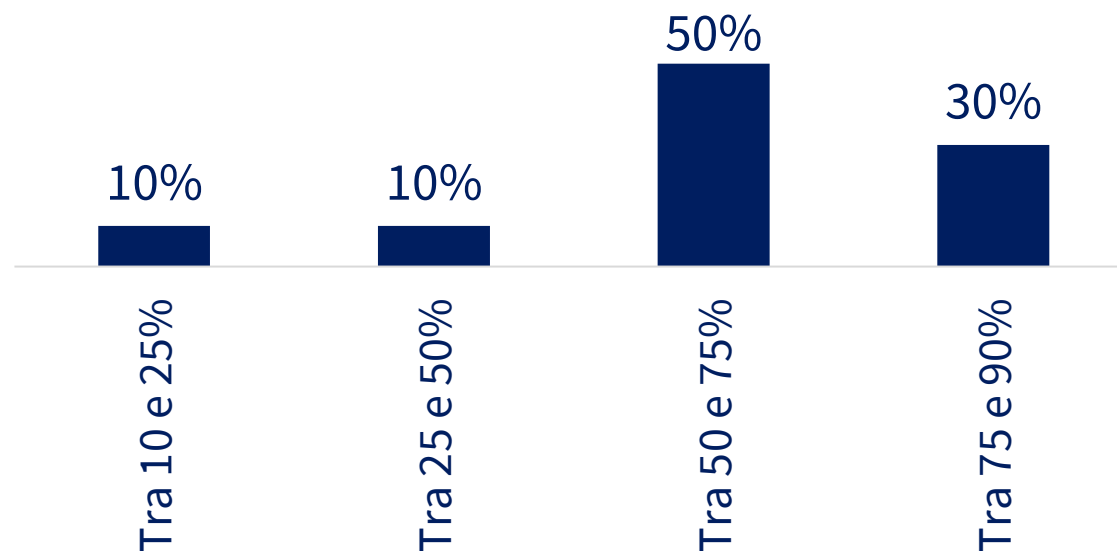
7 rispondenti su 10 dichiarano un forte interesse all'acquisto di attrezzature professionali Made in Italy...

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Osserva un particolare interesse da parte dei ristoratori nell'acquistare attrezzature professionali italiane?»
(valori %), 2023



Risposte alla domanda «Qual è la quota di attrezzature professionali di origine italiana utilizzata nei ristoranti?»
(valori %), 2023



Secondo la metà dei rispondenti, il **50-75%** delle attrezzature dei loro clienti sono di **origine italiana**

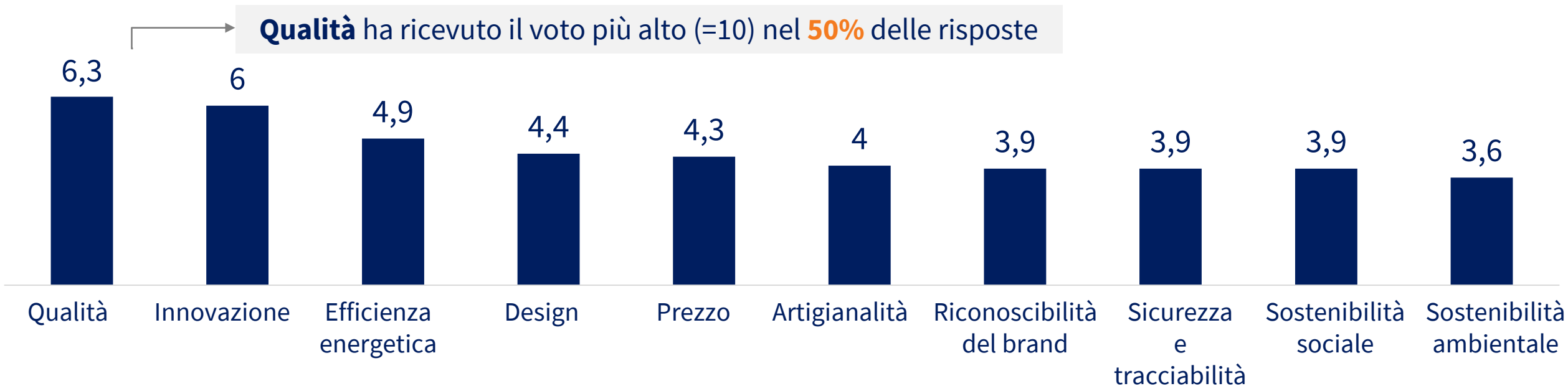
... per la qualità, l'innovazione e l'efficienza energetica che contraddistinguono le attrezzature professionali Made in Italy

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Quali sono i motivi per cui i suoi clienti acquistano attrezzature professionali italiane? (ordinare dal più importante = 10 al meno importante = 1)?»

(voto medio), 2023

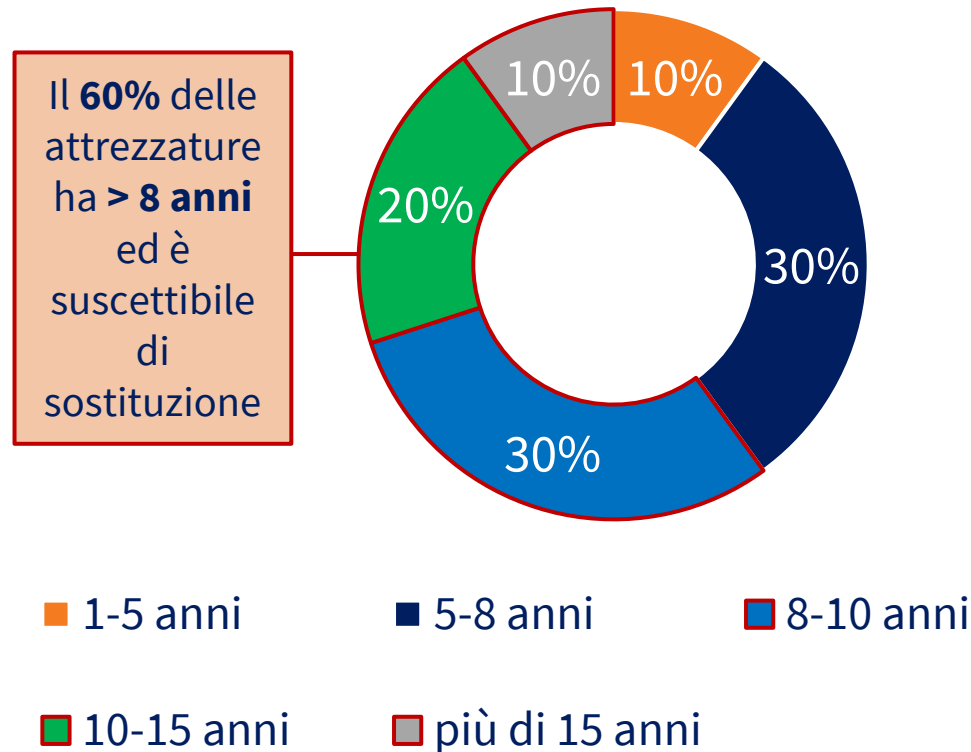
Qualità ha ricevuto il voto più alto (=10) nel **50%** delle risposte



Il 60% delle attrezzature ha più di 8 anni ed è suscettibile di sostituzione – per quest'ultima i ristoratori hanno beneficiato di incentivi economici

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Secondo lei, qual è l'età media delle attrezzature per la ristorazione?» (valori %), 2023



Risposte alla domanda «I ristoratori hanno usufruito di incentivi economici per la sostituzione delle attrezzature per la ristorazione?» (valori %), 2023



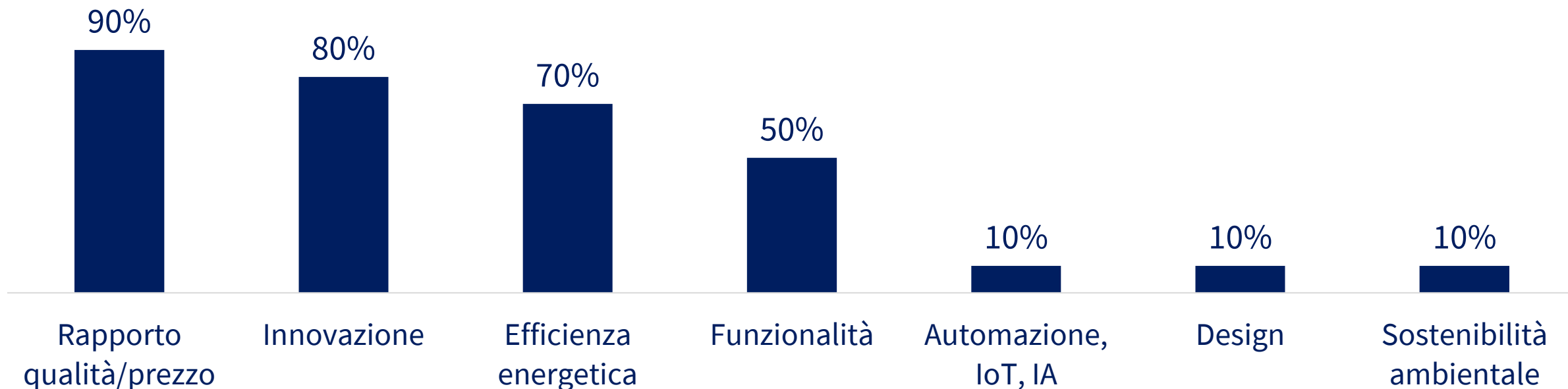
Sono stati segnalati: Bonus Industria 4.0, Credito d'imposta, Investimenti sostenibili 4.0, Bonus Sud

Le caratteristiche che più vengono considerate per la sostituzione dei prodotti sono qualità/prezzo, innovazione ed efficienza energetica

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Quando vengono sostituite le attrezzature professionali, quali caratteristiche specifiche prendono in considerazione i ristoratori?»

(valori %, possibilità di risposta multipla), 2023



Mancate competenze per l'installazione e difficoltà di integrazione con le tecnologie esistenti sono i primi ostacoli alla sostituzione dei prodotti

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Quali sono i principali ostacoli alla sostituzione delle attrezzature per la ristorazione? (ordinare dal più importante = 6 al meno importante = 1)?»
(voto medio), 2023

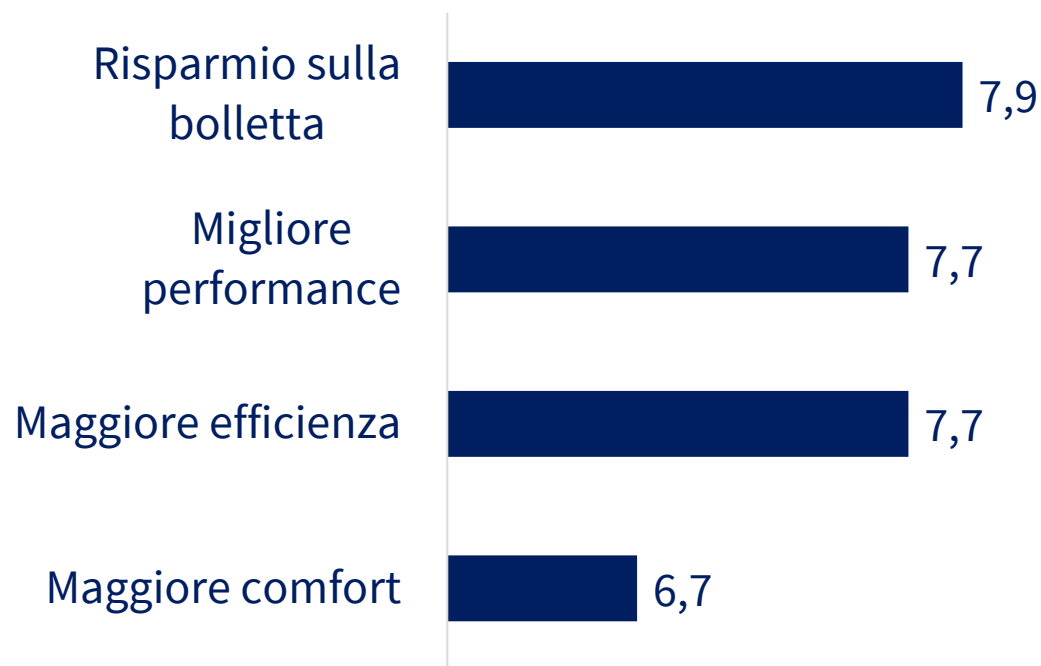


Secondo i ristoratori, il principale vantaggio della sostituzione delle attrezzature professionali è il risparmio abilitato in bolletta

Survey ristorazione

Risposte alla domanda «Quali sono i principali vantaggi legati alla sostituzione delle attrezzature per la ristorazione? (Ordinare dal più importante = 4 al meno importante = 1)?»

(voto medio), 2023



Risposte alla domanda «Dal vostro punto di vista, quali sono le ulteriori sfide o vantaggi quando si tratta di sostituzione delle attrezzature per la ristorazione?»

SFIDE

- Aumento dei prezzi
- Mancanza di incentivi fiscali
- Accesso ad aziende produttrici sostenibili
- Accesso ad attrezzature sostenibili

VANTAGGI

- Rigenerazione del parco macchine con maggior risparmio energetico
- Formule di vendita con contratti di manutenzione
- Attrezzature con alta innovazione tecnologica
- Maggiore efficienza del prodotto

La struttura dell'iniziativa e i cantieri di lavoro

THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI

EFCEM



La filiera della ristorazione in Italia

Analisi scenariale

Analisi dello scenario di riferimento: andamento del contesto socio economico, del comparto agroalimentare e dei principali elementi distintivi della ristorazione in Italia, a partire dal valore riconosciuto internazionalmente alla cucina italiana e all'“italian lifestyle”

Ricostruzione della filiera

Definizione del perimetro della filiera estesa della ristorazione in Italia e ricostruzione del valore abilitato per il sistema Paese (Fatturato, Valore Aggiunto, occupazione, ecc.) con un focus sul comparto degli elettrodomestici professionali

Analisi della componente di italianità

Approfondimento circa la componente di italianità nella filiera della ristorazione, con particolare attenzione alle attrezzature professionali

Sfide evolutive e raccomandazioni

Definizione dei principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione, e le relative necessità evolutive per i singoli comparti



Rapporto finale



Evento di presentazione dello Studio

La filiera della ristorazione e i driver di cambiamento per il futuro

Obiettivo: definire i principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione, e le relative necessità evolutive per i singoli comparti

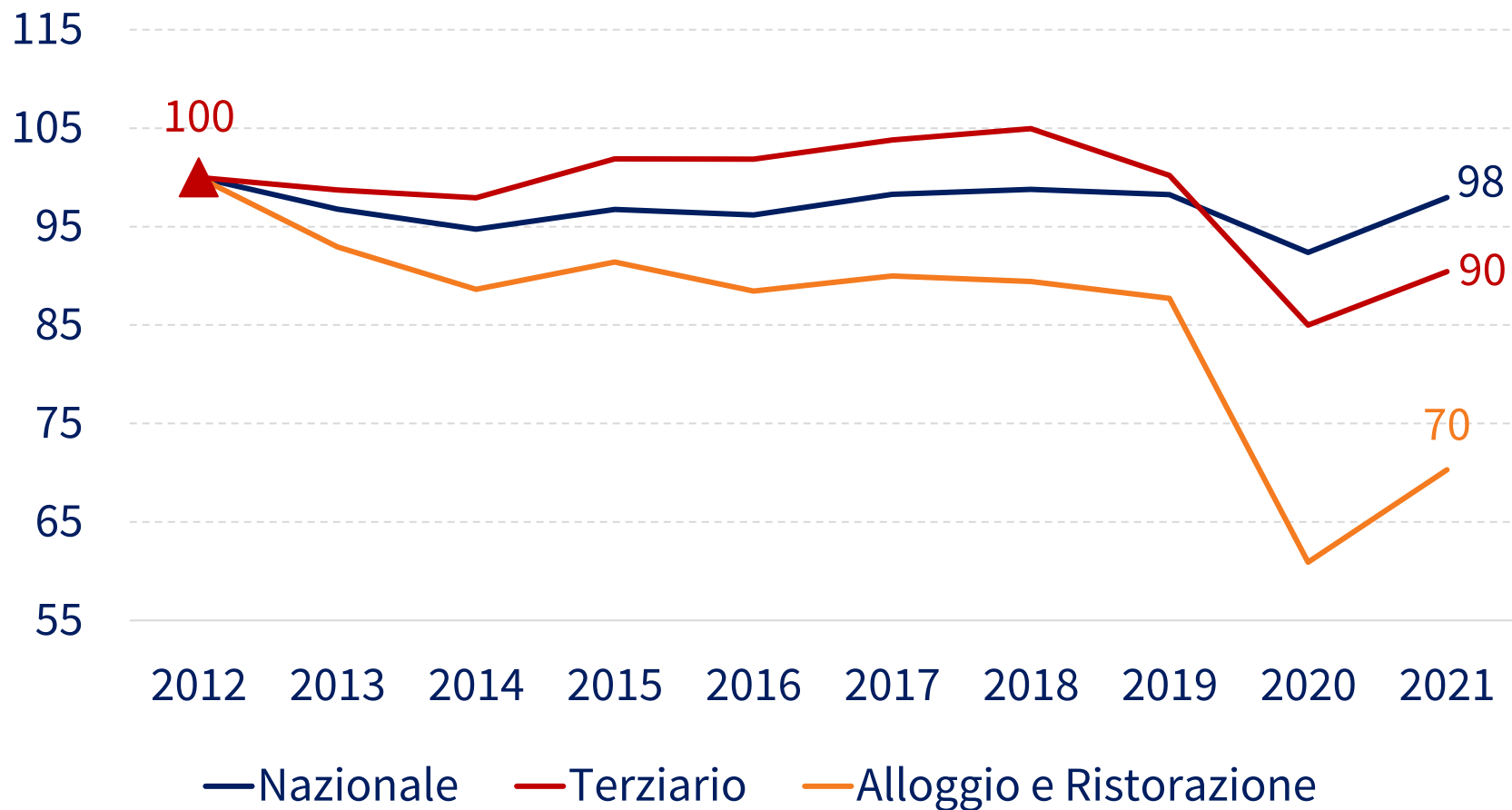


Principali metodologie utilizzate:

- Approfondimento della **letteratura di riferimento**
- Ascolto e **confronto con gli stakeholder di riferimento** (Vertici della aziende della filiera)
- Identificazione dei **trend evolutivi che modificheranno il rapporto con il consumatore**, anche alla luce degli sviluppi degli ultimi anni (es. evoluzione del quadro socio-economico, andamento del potere d'acquisto delle famiglie italiane, dinamiche inflattive, transizione sostenibile e digitale)
- Elaborazione di un **modello di simulazione** che quantifichi i potenziali impatti economici e ambientali derivanti dalla **sostituzione e modernizzazione delle attrezzature professionali** nella filiera della ristorazione verso una maggiore efficienza

Il settore dell'alloggio e della ristorazione ha ridotto del 30% il consumo di energia nell'ultimo decennio

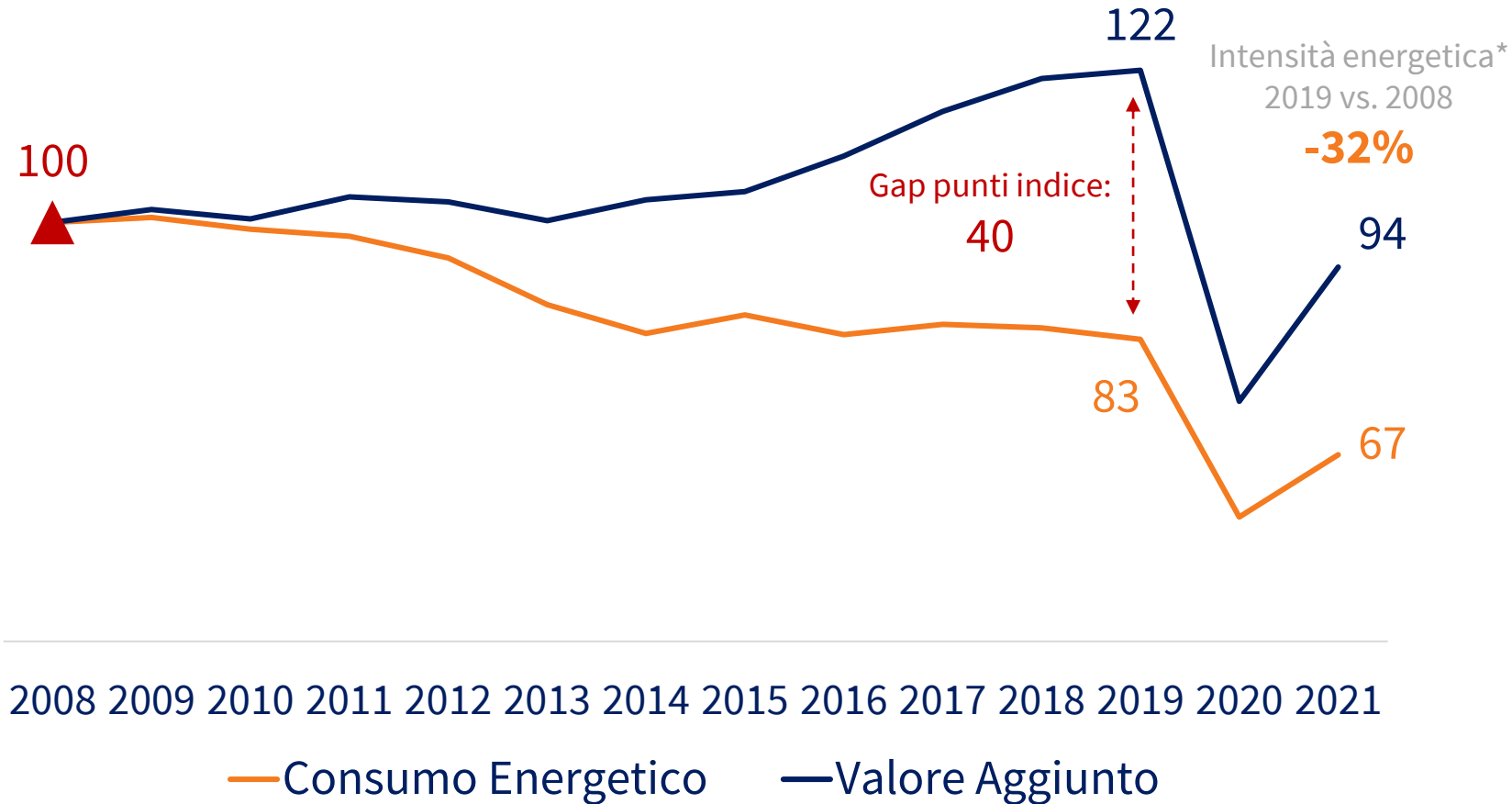
Consumo di energia elettrica
(indice base=100 al 2012), 2012-2021



Il settore dell'alloggio e la ristorazione ha **ridotto del 30%** il consumo di energia nell'ultimo decennio rispetto ad un **consumo stabile della media italiana**

Nonostante la riduzione dei consumi energetici, il settore alberghiero e della ristorazione è riuscito ad incrementare il proprio Valore Aggiunto

Valore Aggiunto e consumo energetico del settore alberghiero e della ristorazione
(indice base 100 al 2008), 2008-2021



Dal 2008, nonostante una **diminuzione** dei consumi, il settore alberghiero e della ristorazione è riuscito a generare un valore aggiunto **superiore** del **20%** nel 2019

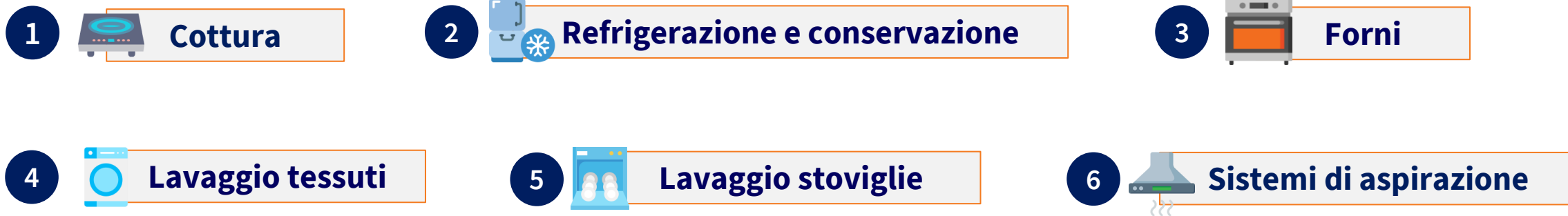
In questo contesto, le attrezzature professionali possono dare un contributo essenziale all'**efficientamento energetico** del settore della **ristorazione**

Per indagare il loro ruolo, The European House – Ambrosetti ha effettuato una **mappatura delle attrezzature professionali** maggiormente utilizzate dal comparto e si è posta l'obiettivo di elaborare un **modello di simulazione dei benefici ambientali, economici e sociali** connessi alla **sostituzione** delle attrezzature professionali obsolete con le «**best available technologies**»

The European House - Ambrosetti ha mappato 6 famiglie di attrezzature professionali utilizzate nel settore della ristorazione

- The European House – Ambrosetti ha **mappato le principali tecnologie** utilizzate nel settore della **ristorazione professionale**
- Obiettivo: comprendere, tramite un **modello di stima**, i benefici in termini **ambientali, economici e sociali** di ogni attrezzatura professionale
- Sono state identificate **6 famiglie di attrezzature professionali**

Le famiglie di attrezzature professionali analizzate



All'interno di ciascuna famiglia, sono state prese in considerazione le attrezzature professionali più utilizzate

All'interno di ciascuna famiglia di attrezzature professionali sono state considerate le seguenti tecnologie:



Cottura

- Fuochi per la Cottura
- Brasiere/Pentole
- Friggitrici
- Griglie
- Fry Top/Bistecchiere
- Cucinapasta/Bollitori



Lavaggio tessuti

- Lavabiancheria Professionale
- Asciugatori Biancheria
- Sistemi Stiranti/Mangani



Refrigerazione e conservazione

- Frigoriferi Verticali/Orizzontali
- Vetrine/Espositori/Cantinette
- Produttori di Ghiaccio
- Abbattitori di Temperatura
- Macchine per il Sottovuoto



Sistemi di aspirazione

- Cappe



Forni

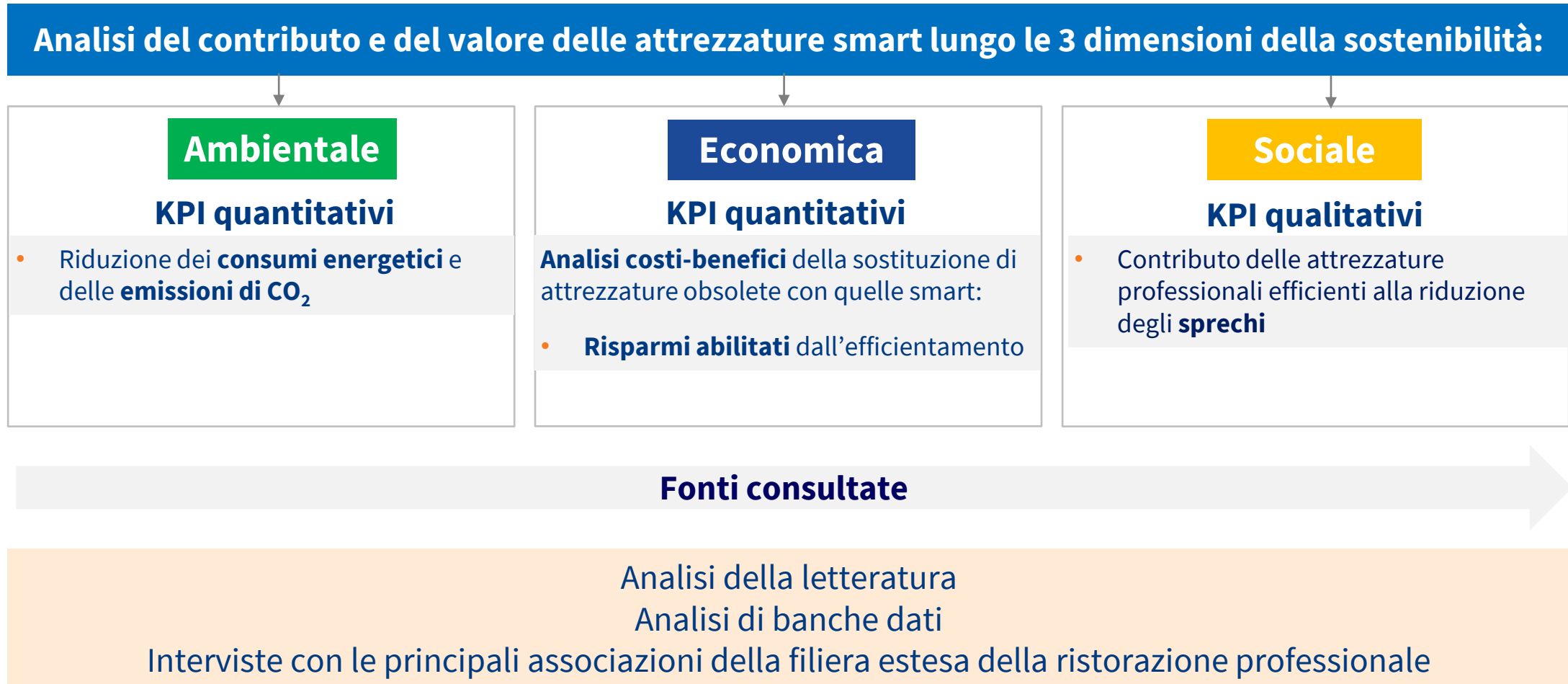
- Forni a Microonde
- Forni a Convezione/Vapore
- Forni per Pizza e/o Pasticceria



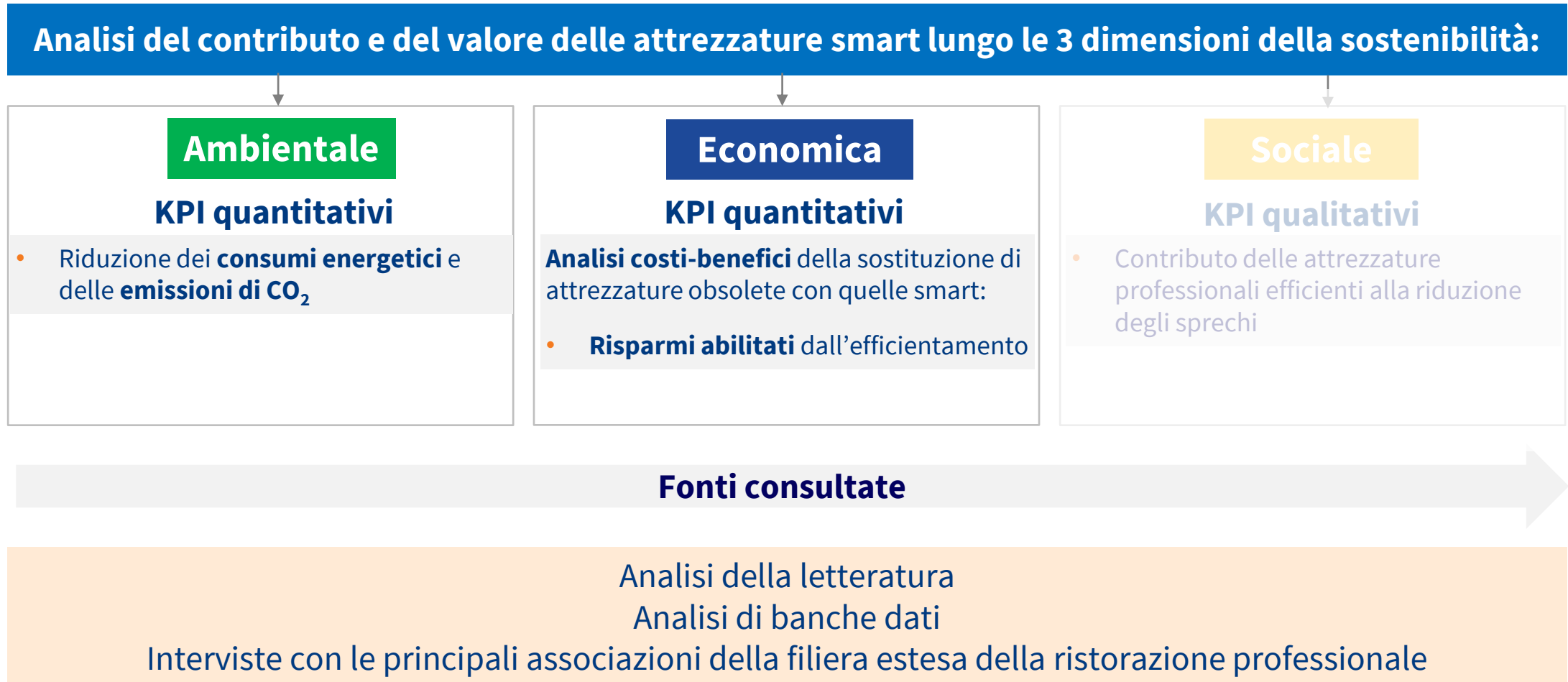
Lavaggio stoviglie

- Lavatazzine/Lavabicchieri
- Lavastoviglie Sottotavolo
- Lavastoviglie a Capottina
- Lavastoviglie a Cesto Trascinato
- Lavapentole/Lavaoggetti

The European House – Ambrosetti intende calcolare gli impatti delle attrezzature efficienti sui 3 pilastri della sostenibilità



The European House – Ambrosetti intende calcolare gli impatti delle attrezzature efficienti sui 3 pilastri della sostenibilità



La metodologia adottata per il calcolo dei benefici delle attrezzature efficienti: la riduzione dei consumi e delle emissioni di CO₂

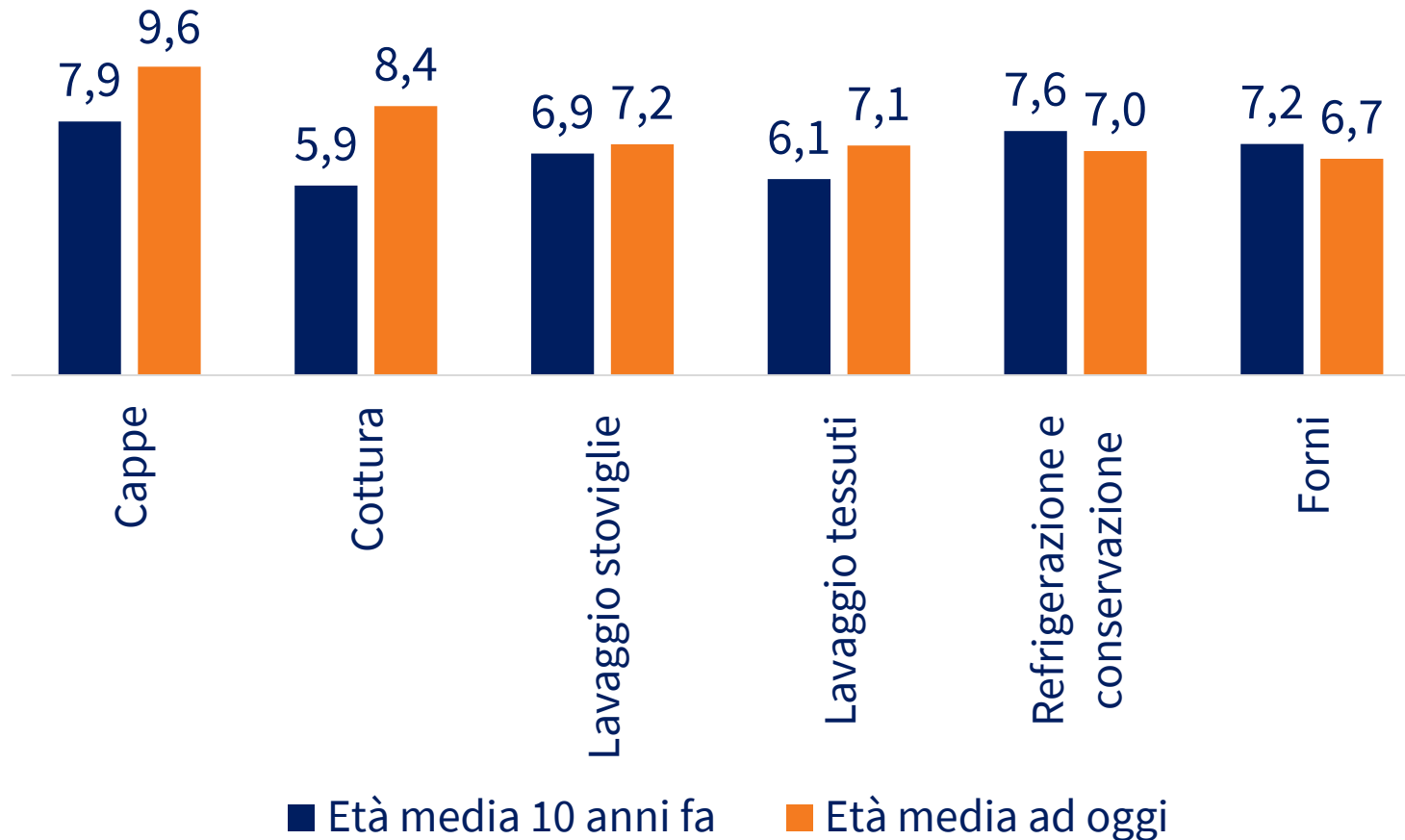
- Si intende sviluppare uno **scenario potenziale** che analizzi la **sostituzione delle attrezzature professionali obsolete nella ristorazione con quelle disponibili a mercato e più efficienti**
- Per calcolare la **riduzione nei consumi (energetici) e nelle emissioni di CO₂**:
 1. E' stato quantificato il potenziale **parco installato suscettibile a sostituzione** in base all'età media delle attrezzature professionali
 2. È stato calcolato il **consumo** e le conseguenti **emissioni di CO₂** derivanti dalla quota del parco installato suscettibile di sostituzione (**scenario «as is»**)
 3. Si intende stimare il **consumo** e le conseguenti **emissioni di CO₂** che risulterebbero a seguito della sostituzione di una quota del parco installato con la migliore tecnologia disponibile (**scenario potenziale**)
- La **differenza** nei due scenari («as is» e potenziale) in termini di **consumi** ed **emissioni di CO₂** determina il **risparmio effettivo** associato all'utilizzo delle migliori tecnologie sul mercato

La metodologia adottata per il calcolo dei benefici economici delle tecnologie efficienti e intelligenti

- Per calcolare la **riduzione delle spese per i ristoratori** associata all'adozione di attrezzature efficienti negli edifici si intende seguire la seguente metodologia:
 - Stimare il **costo economico** che risulterebbe qualora le tecnologie obsolete venissero sostituite in chiave **efficiente e smart** (**scenario potenziale**)
- L'attività di analisi ha **coinvolto rilevanti stakeholder esterni di riferimento e qualificati**, dalle principali associazioni di riferimento del settore della ristorazione professionale
- Per calcolare il **risparmio economico** che si avrebbe se si adottassero attrezzature professionali smart è stata adottata la seguente metodologia:
 - A partire dal consumo in KWh associato alla tecnologia obsoleta e quello associato alla tecnologia smart, e assumendo un costo dell'energia monorario (Euro per KWh), si intende calcolare il **corrispondente costo annuo in Euro e il conseguente risparmio annuo in Euro**
 - Considerando il costo una tantum di acquisto della tecnologia smart, il costo di manutenzione e la sua vita utile, si vuole calcolare il **risparmio netto per vita utile in Euro all'anno**, ammortizzando per la rispettiva vita utile
- Si intende infine calcolare il **risparmio economico** riconducibile alle attrezzature efficienti a livello di Sistema Paese

L'età media delle attrezzature professionali ad oggi è pari circa a 7,7 anni, cresciuta del +10,6% rispetto a 10 anni fa

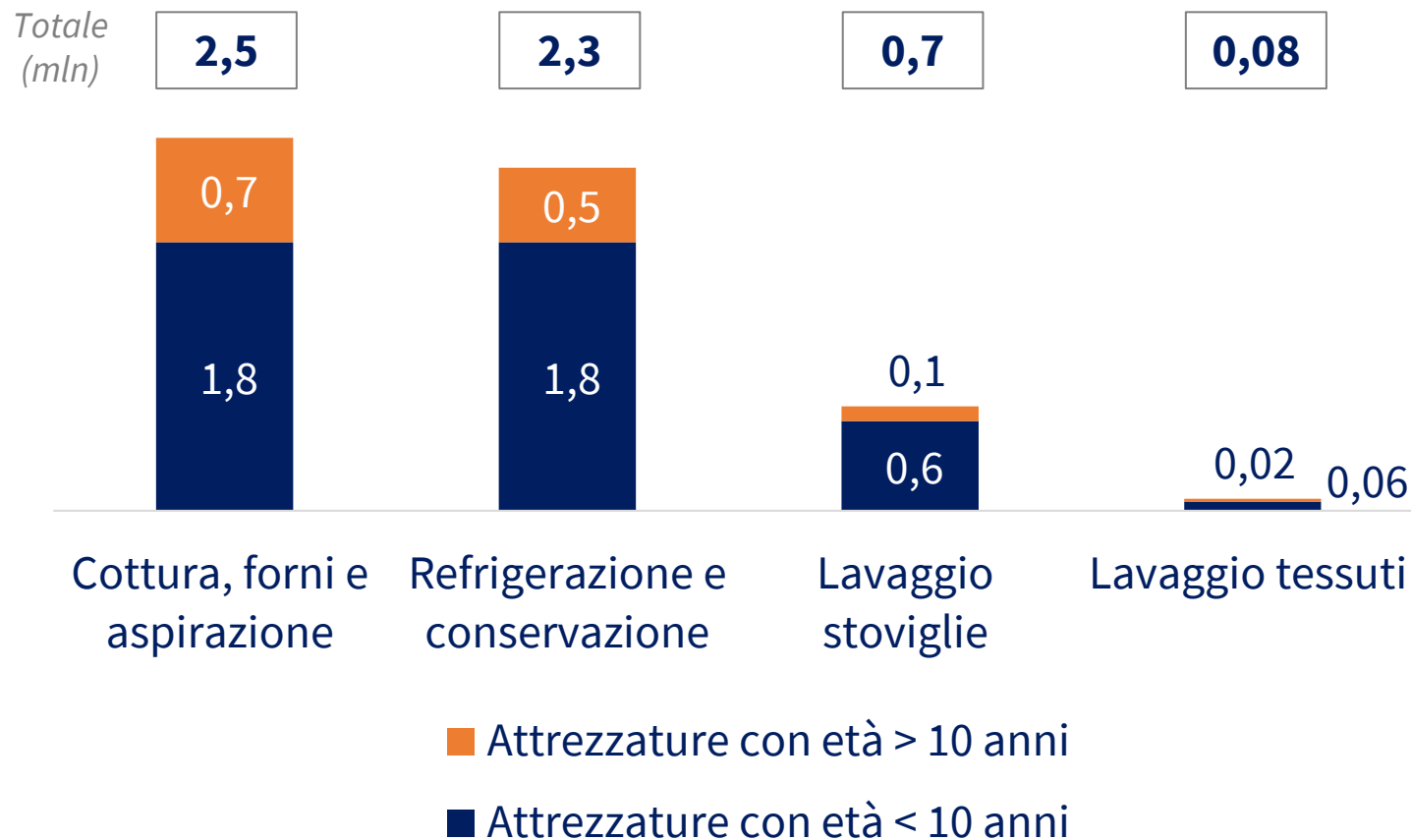
Età media del parco installato per tipologia di attrezzatura professionale (età media in anni), 2019



- Le attrezzature professionali:
 - Più durevoli** sono le **cappe** per l'aspirazione (**9,6** anni)
 - Meno durevoli** sono i **forni** (**6,7** anni)
- Le attrezzature per la **cottura** sono quelle che hanno maggiormente **allungato** la propria vita utile (**+42,1%** rispetto a 10 anni fa)
- Le attrezzature per la **refrigerazione** e i **forni** hanno registrato un **decremento** di vita utile pari, rispettivamente, a **-8,2%** e **-6,5%**

Il parco installato ad oggi è pari a circa 5,6 milioni di attrezzature, di cui un quarto sarà suscettibile di sostituzione nel prossimo biennio

Parco installato per tipologia di attrezzatura professionale in Italia (milioni di unità), 2024



Aggiornamento secondo i **nuovi dati** condivisi da EFCM Italia

Considerata l'età media delle attrezzature professionali (7,7 anni), è realistico prevedere che nel **prossimo biennio** verranno **sostituite** le attrezzature che presentano **>10 anni** di età, vale a dire circa il **23,7% del parco installato**

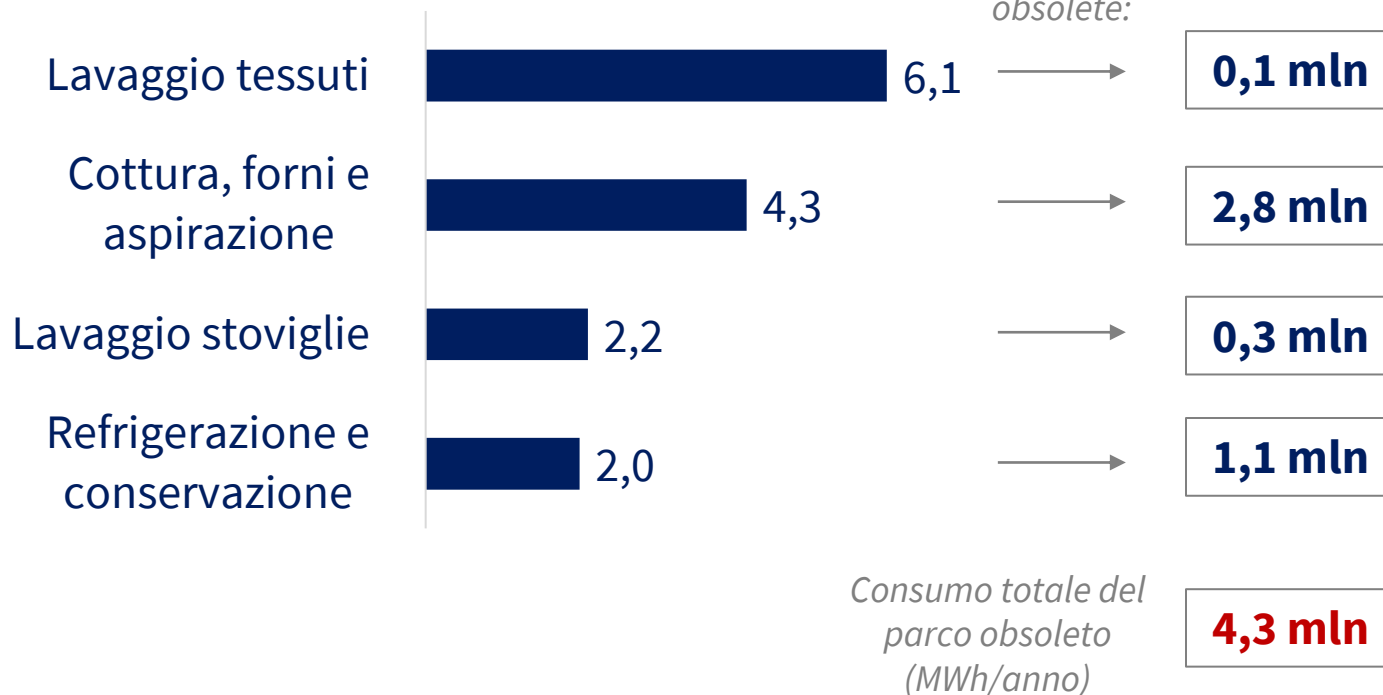
Le attrezzature professionali suscettibili di sostituzione sono responsabili del consumo di 4.366 GWh all'anno

Risparmi energetici

Stima del consumo medio annuale per prodotto del parco installato suscettibile di sostituzione, per tipologia di prodotto

(Mwh/anno), 2012

Moltiplicando per
il n. di attrezzature
obsolete:



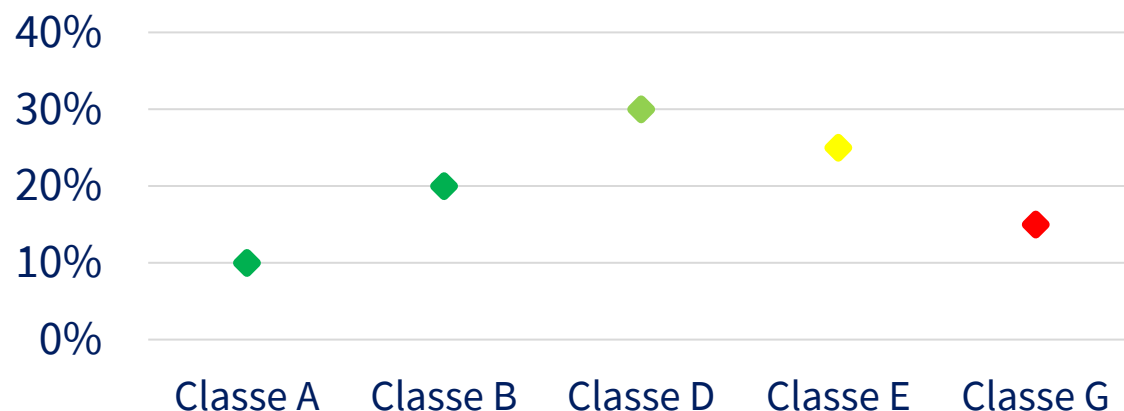
Aggiornamento secondo i **nuovi dati** condivisi da EFCM Italia

- Si stima che il **consumo energetico totale del parco installato delle attrezzature professionali** in Italia consumi circa **16.800 GWh** all'anno
- Il **parco installato** considerato **obsoleto*** e suscettibile di sostituzione consuma circa **4.366 GWh** all'anno

Focus: i risparmi energetici ed economici abilitati dalla riconversione del parco frigoriferi in Italia

Risparmi energetici

Considerato il parco installato di circa **1,4 milioni** di **frigoriferi**, distribuito secondo le seguenti classi energetiche:



Deriva un **consumo annuo** di
2,6 miliardi di kWh

La **conversione** del parco in **classe A**
porterebbe ad un consumo pari a
726 milioni di kWh



RISPARMIO ENERGETICO ABILITATO: 1,9 miliardi di kWh



RISPARMIO ECONOMICO ABILITATO: considerato il costo medio dell'energia nel 2023 pari a **0,32€/kWh**, il risparmio economico che si ottiene riconvertendo il parco frigoriferi in classe A è pari a

598,1 milioni di Euro ogni anno

Focus: i risparmi energetici ed economici abilitati dalla riconversione delle lavastoviglie e degli abbattitori di temperatura

Risparmi energetici

LAVASTOVIGLIE

- Il **consumo energetico annuo** del parco lavastoviglie è pari a **1,1 miliardi di kWh**
- La **conversione del parco** alla classe energetica più elevata porterebbe a un consumo pari a **0,8 miliardi di kWh**



RISPARMIO ENERGETICO ABILITATO:
0,3 miliardi di kWh ogni anno



RISPARMIO ECONOMICO ABILITATO: considerato il costo medio dell'energia nel 2023 pari a **0,32€/kWh**, il risparmio economico che si ottiene **rigenerando il parco lavastoviglie** è pari a **259,2 milioni di Euro** ogni anno

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

- Il **consumo energetico annuo** del parco refrigerazione e congelamento è pari a **1,1 miliardi di kWh**
- La **conversione del parco** alla classe energetica più elevata porterebbe a un consumo pari a **0,3 miliardi di kWh**



RISPARMIO ENERGETICO ABILITATO:
0,8 miliardi di kWh ogni anno



RISPARMIO ECONOMICO ABILITATO: considerato il costo medio dell'energia nel 2023 pari a **0,32€/kWh**, il risparmio economico che si ottiene **rigenerando il parco degli abbattitori** è pari a **252,5 milioni di Euro** ogni anno

I consumi idrici del settore della ristorazione

Risparmi idrici

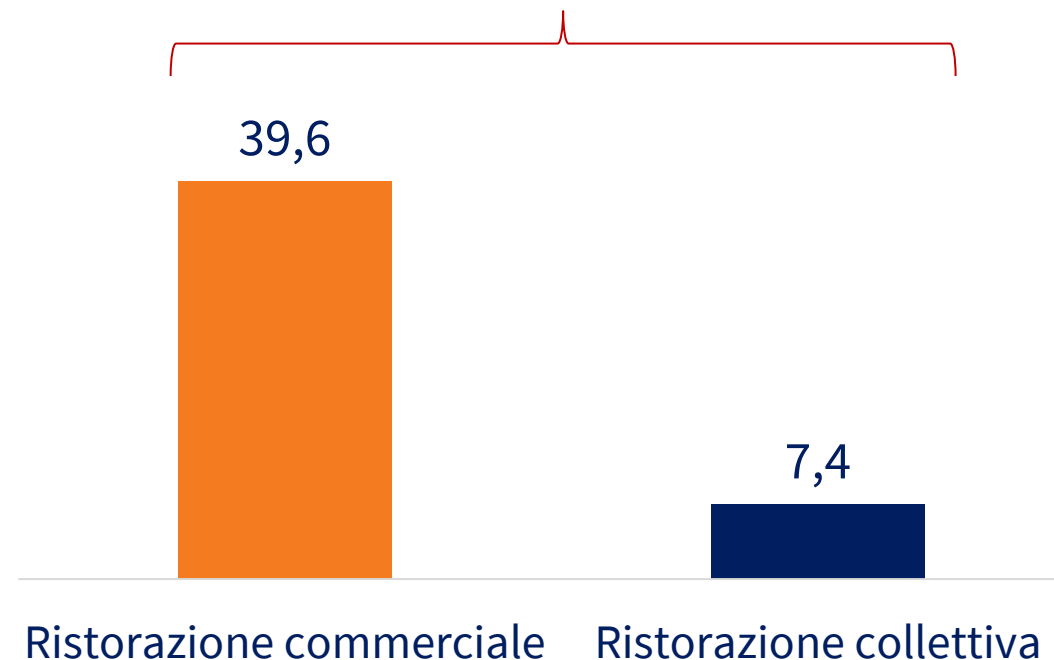
- I **consumi di acqua** nel settore della ristorazione derivano principalmente da:
 - Preparazione dei cibi
 - Cottura
 - Lavaggio stoviglie
 - Pulizia dei locali

Si stima che il settore della ristorazione consumi circa **130 milioni di litri** di acqua al giorno, per un **totale** pari a

47 milioni di m³
di acqua all'anno

Consumi idrici del settore della ristorazione per settore d'utenza (milioni di m³), 2024

PER UN TOTALE DI 47 MILIONI DI M³



Per efficientare i consumi idrici, per il comparto della ristorazione sarà essenziale adottare tecnologie innovative e smart

Risparmi idrici

ILLUSTRATIVO

LAVASTOVIGLIE AD ALTA EFFICIENZA

Progettate per utilizzare meno acqua rispetto ai modelli obsoleti.
Per minimizzare lo spreco vanno utilizzate a pieno carico.

RUBINETTI A BASSO FLUSSO

Riducono significativamente i consumi idrici senza compromettere la qualità dell'esperienza

SISTEMI DI RICICLO DELL'ACQUA

Permettono il riutilizzo dell'acqua per scopi non potabili, come l'irrigazione



SENSORI E RUBINETTI AUTOMATICI

Garantiscono che l'acqua scorra solo quando necessario riducendo gli sprechi

PROGRAMMATORI PER L'IRRIGAZIONE

Ottimizzano l'uso dell'acqua qualora il ristorante disponesse di giardini e/o orti

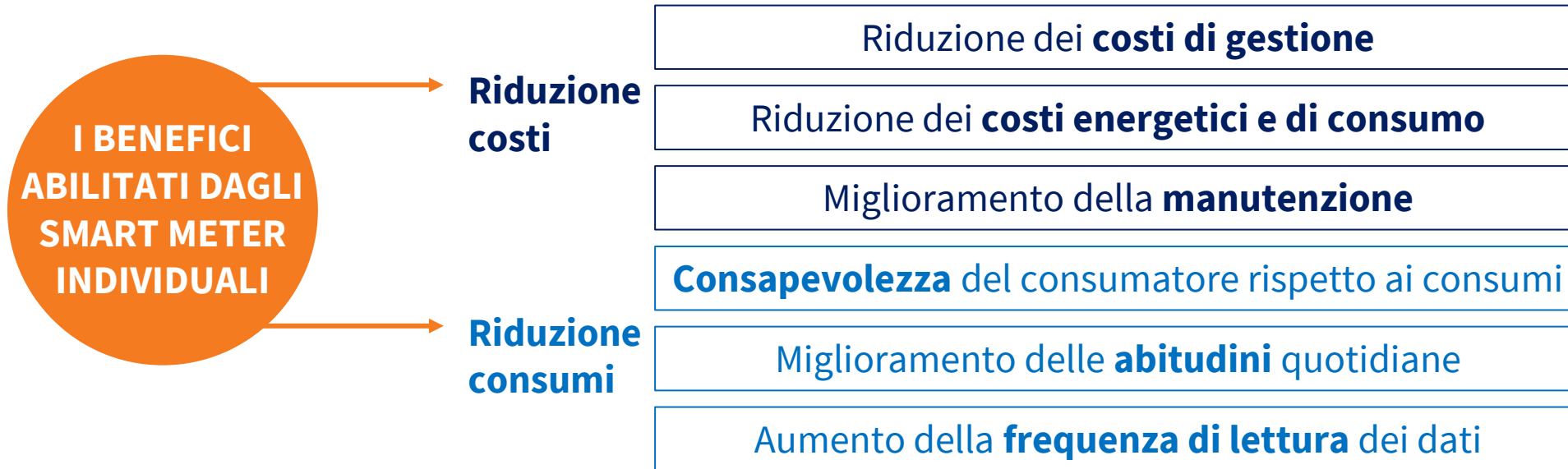
SISTEMI SMART DI MONITORAGGIO DELL'ACQUA

per identificare eventuali perdite o sprechi idrici

Il **fattore abilitante** dell'utilizzo delle tecnologie è rappresentato dalla **consapevolezza degli utenti**: la conoscenza delle tecnologie, dei benefici ad esse associati, oltre che le disponibilità al loro utilizzo da parte degli utenti finali

Focus: gli smart meter possono essere uno strumento chiave per l'efficientamento e la consapevolezza sui consumi idrici

Risparmi idrici



Secondo le analisi del Politecnico di Milano sul Piano decennale di Acquedotto Pugliese (installazione di 1 milione di smart meter individuali nei prossimi 10 anni, di cui 400mila entro il 2026), l'**installazione di ogni contatore smart** nelle abitazioni ha generato:

- **-100 Euro** di spese annuali per abitazione (**30,7%** del totale)
- **-21,3 m³** di consumi idrici annuali per abitazione (**14,3%** del totale)

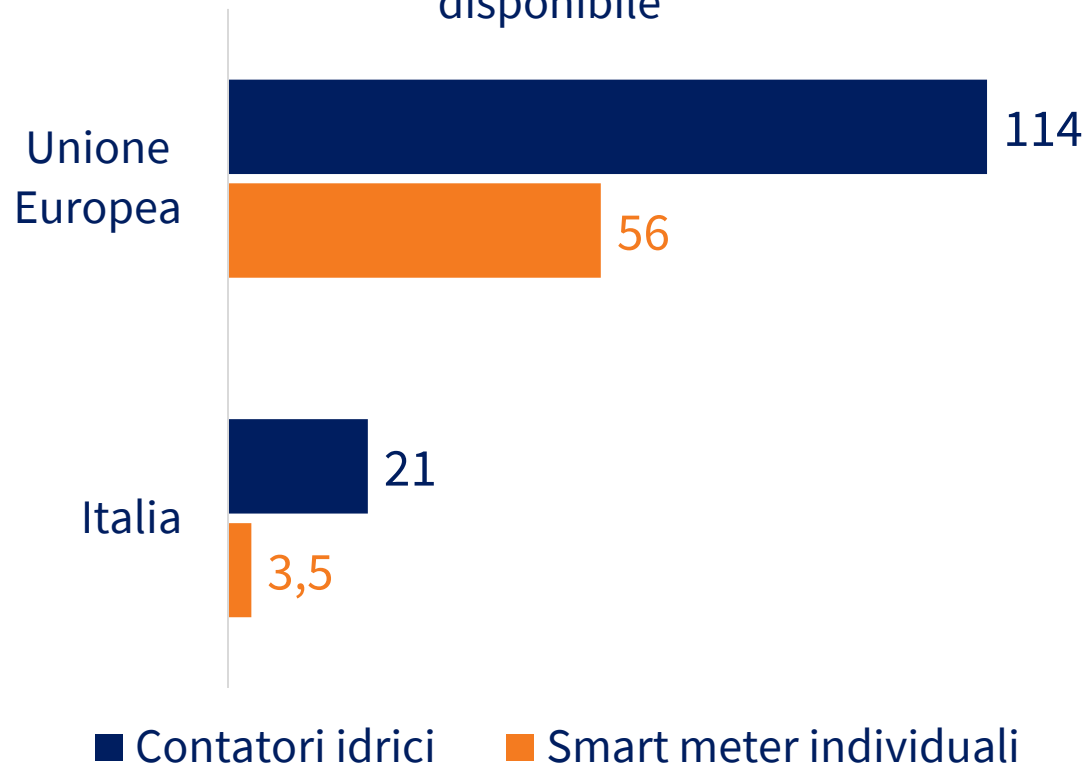
Tuttavia, il loro sviluppo in Italia è ancora limitato (seppure in crescita), con solo 600mila contatori attivi sul territorio

Risparmi idrici

Mercato dei contatori idrici e degli smart meter individuali in Italia e in Europa

(milioni di contatori), 2022 o ultimo anno disponibile

Tasso di penetrazione degli smart meter individuali (valori %)



49%

17%

- La regolazione di ARERA ha abilitato un miglioramento tangibile del mercato italiano dei contatori:
 - Nel 2019, il numero di misuratori con età **>15 anni** era pari al **34%** del parco contatori, una riduzione di **-2 p.p.** rispetto al 2017
 - Al contrario si registra un incremento di **+4 p.p.** della quota di misuratori con **età ≤5 anni** (che raggiungono il **27%** del totale nel 2019)

The European House - Ambrosetti ha calcolato gli impatti delle tecnologie efficienti e intelligenti nei 3 pilastri della sostenibilità

Analisi del contributo e del valore degli edifici Intelligenti lungo le 3 dimensioni della sostenibilità:

Ambientale

KPI quantitativi

- Riduzione dei **consumi energetici** e delle **emissioni di CO₂**
- Risparmio dei consumi idrici

Economica

KPI quantitativi

- Analisi costi-benefici** sulla conversione smart degli edifici italiani, individuando:
- **Risparmi abilitati** dall'efficientamento

Sociale

KPI qualitativi

- Contributo delle attrezzature professionali efficienti alla riduzione degli **sprechi**

Fonti consultate

Analisi della letteratura
Analisi di banche dati
Interviste con le principali associazioni della filiera estesa della ristorazione professionale

Per contrastare lo spreco di cibo in UE, la Commissione Europea ha proposto target comunitari di riduzione dei rifiuti alimentari al 2030



- Nel 2020, in Unione Europea sono state **sprecate** quasi **59 milioni di tonnellate** di cibo, ovvero circa il **10%** di tutto il cibo fornito a ristoranti, servizi di ristorazione, vendita al dettaglio e famiglie
- Lo spreco di cibo è responsabile di circa il **16% delle emissioni** totali di gas serra del sistema alimentare dell'UE
- L'Obiettivo **12.3** degli **SDGs** delle Nazioni Unite chiede di **dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite**
- La Commissione Europea ha proposto di fissare **obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari** del **10%** nella lavorazione e nella produzione e del **30%** nella vendita al dettaglio e nel consumo, che gli Stati membri dovranno raggiungere **entro il 2030**

Spreco di cibo in UE per i principali settori economici (kg pro capite), 2020

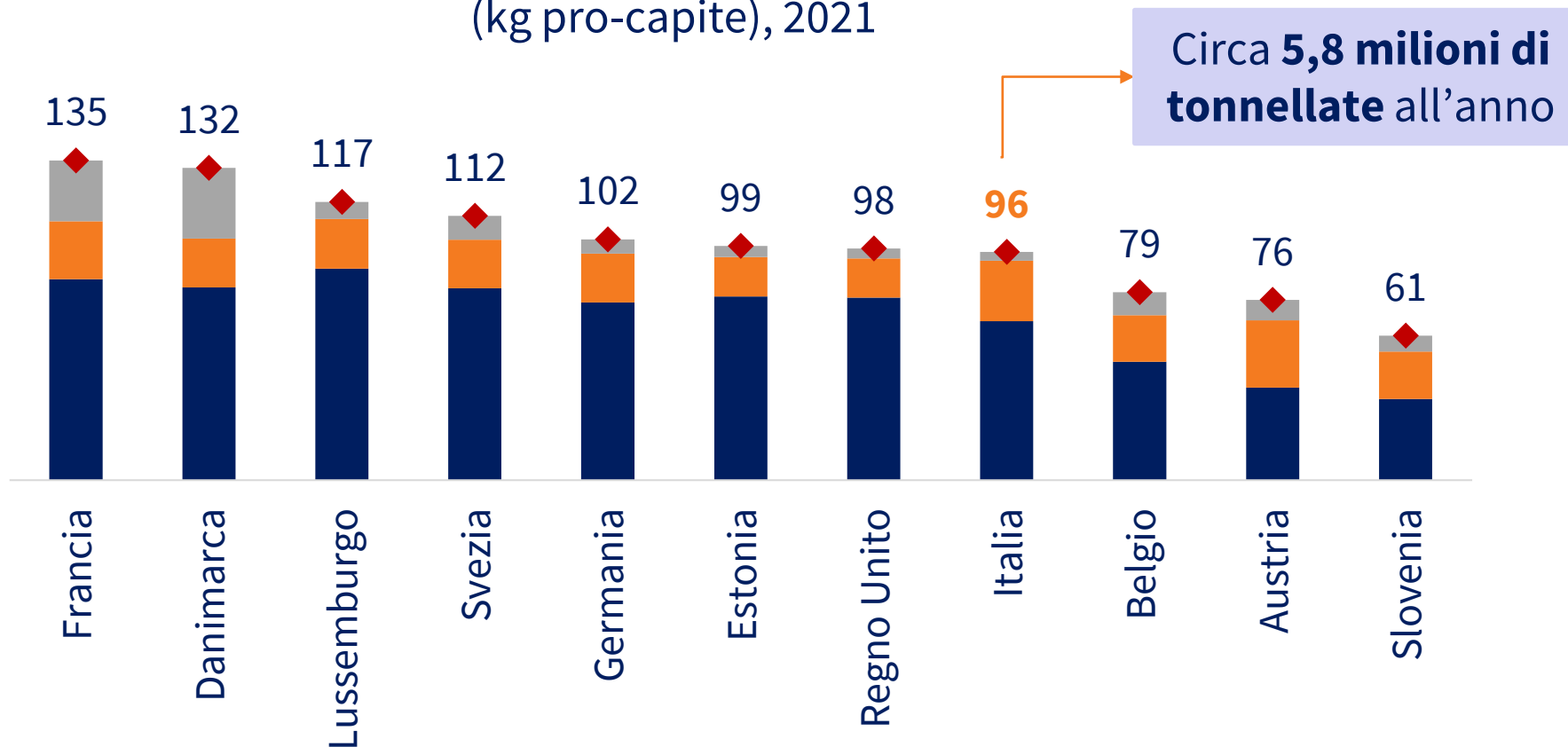


In Italia, lo spreco alimentare nelle fasi di consumo finale ammonta a 96 kg pro-capite, ma nel 2023 si è ridotto del -12%



Spreco alimentare nei Paesi europei* suddiviso per tipologia**

(kg pro-capite), 2021



Circa **5,8 milioni di tonnellate** all'anno

Nel 2023 è stata stimata una riduzione dello spreco alimentare domestico del **-12%** rispetto al 2022 in Italia, alla luce della crescita dei prezzi

■ Consumo domestico ■ Horeca e servizi correlati ■ Settore retail ◆ Totale

(*) Sono esplicitati quei Paesi che hanno disponibilità di dati per tutte e tre le tipologie di spreco. (**) Per comparabilità di dati non sono incluse le fasi della filiera agroalimentare incluse nel settore primario e nell'industria di trasformazione.

In Italia il settore della ristorazione genera 5,6 miliardi di pasti all'anno, di cui 1,3 miliardi sono prodotti dalla ristorazione collettiva

Pasti prodotti dalla ristorazione collettiva in Italia all'anno (valori assoluti), 2024



491 milioni

i pasti serviti agli **ospedali** e alle strutture di cura

343 milioni

i pasti serviti ai bambini e ragazzi delle **scuole**



164 milioni

i pasti serviti ai **lavoratori** delle imprese



115 milioni

i pasti serviti all'Arma dei **Carabinieri**

30 milioni

i pasti serviti agli studenti **universitari**



94 milioni

i pasti serviti agli stabilimenti **penitenziari** e altre strutture



19 milioni

i pasti serviti alle **comunità religiose**

In questo contesto, il comparto delle attrezzature professionali può giocare un ruolo chiave nella riduzione degli sprechi alimentari

La **ristorazione** produce circa **5,6 miliardi di pasti** all'anno, vale a dire quasi il **10% dei pasti degli italiani** in un anno

- In Italia, il **comparto Horeca** e i servizi ad esso correlati sono responsabili di circa il **27%** degli sprechi alimentari
- Il comparto delle **attrezzature professionali**, attraverso la **sostituzione dei prodotti obsoleti** con le best available technologies, può giocare un ruolo significativo nel **ridurre lo spreco di cibo** della ristorazione in Italia

Esempi di tecnologie che riducono gli sprechi nel settore della ristorazione:

- **Attrezzature di conservazione**, come frigoriferi, congelatori e celle frigorifere, che garantiscono la **durata** degli alimenti
- **Tecnologie di cottura efficiente**, come ad esempio attrezzature di cottura **programmabili** e moderne, che consentono una cottura precisa e quindi una riduzione degli sprechi alimentari

Le evidenze emerse dallo Studio sottolineano la centralità
del comparto delle **attrezzature professionali**
all'interno della filiera estesa della ristorazione

Con la finalità 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, è stato elaborato

Il Manifesto della ristorazione Made in Italy

e sono state individuate **tre macro-aree di intervento**
per il comparto delle attrezzature professionali

Le aree di intervento per promuovere il comparto delle attrezzature professionali e la filiera estesa della ristorazione (1/3)

Ristorazione ECCELLENTE: sensibilizzare all'importanza del Made in Italy

- Potenziamento del riconoscimento del comparto delle attrezzature professionali come elemento chiave dell'italianità della filiera della ristorazione, includendolo in tutte le iniziative volte a promuovere il **Made in Italy**
- Sviluppo di **attività di comunicazione** relative al Made in Italy, al fine di garantire la riconoscibilità e l'autorevolezza delle attrezzature professionali prodotte in Italia

Le aree di intervento per promuovere il comparto delle attrezzature professionali e la filiera estesa della ristorazione (2/3)

Ristorazione DI QUALITÀ: valorizzare le competenze e la tutela della salute

- Promozione del **ruolo delle attrezzature professionali** nella tutela della **salute** dell'utente e della **qualità** del prodotto finale
- Delineare un **piano di formazione** per le scuole alberghiere e per i tecnici di settore sulle **innovazioni tecnologiche** nelle attrezzature professionali
- Definizione di un piano per favorire l'utilizzo di **attrezzature di eccellenza nelle mense scolastiche** al fine di garantire i più alti standard qualitativi

Le aree di intervento per promuovere il comparto delle attrezzature professionali e la filiera estesa della ristorazione (3/3)

Ristorazione SOSTENIBILE: promuovere le prestazioni energetiche e ambientali

- Promozione dell'utilizzo delle più recenti tecnologie nel comparto delle attrezzature professionali tramite **incentivi alla sostituzione** e iniziative per la **certificazione degli elevati standard energetici** dei prodotti
- Elaborazione di un piano di ampio respiro per il **rinnovo delle cucine della ristorazione commerciale** che preveda il coinvolgimento attivo e la collaborazione di Istituzioni, produttori e associazioni di riferimento



The European House
Ambrosetti

EFCEM

European Federation of
Catering Equipment Manufacturers

Dal 2013 The European House - Ambrosetti è stata nominata nella categoria "Best Private Think Tanks" - 1 °Think Tank in Italia, 4 °nell'Unione Europea e tra i più rispettati indipendenti al mondo su 11.175 a livello globale (fonte: "Global Go To Think Tanks Report" dell'Università della Pennsylvania). The European House – Ambrosetti è stata riconosciuta da Top Employers Institute come una delle 147 realtà Top Employer 2024 in Italia.

