

# 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

50  
Anni

18  
Paesi

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

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**

300 Persone  
di cui 56%  
Donne

10  
anni

30  
anni

10  
Community

7  
Think Tank  
e Summit  
Internazionali

120  
Famiglie

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

Accumunate dalla  
stessa passione e  
voglia di fare

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

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

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

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

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

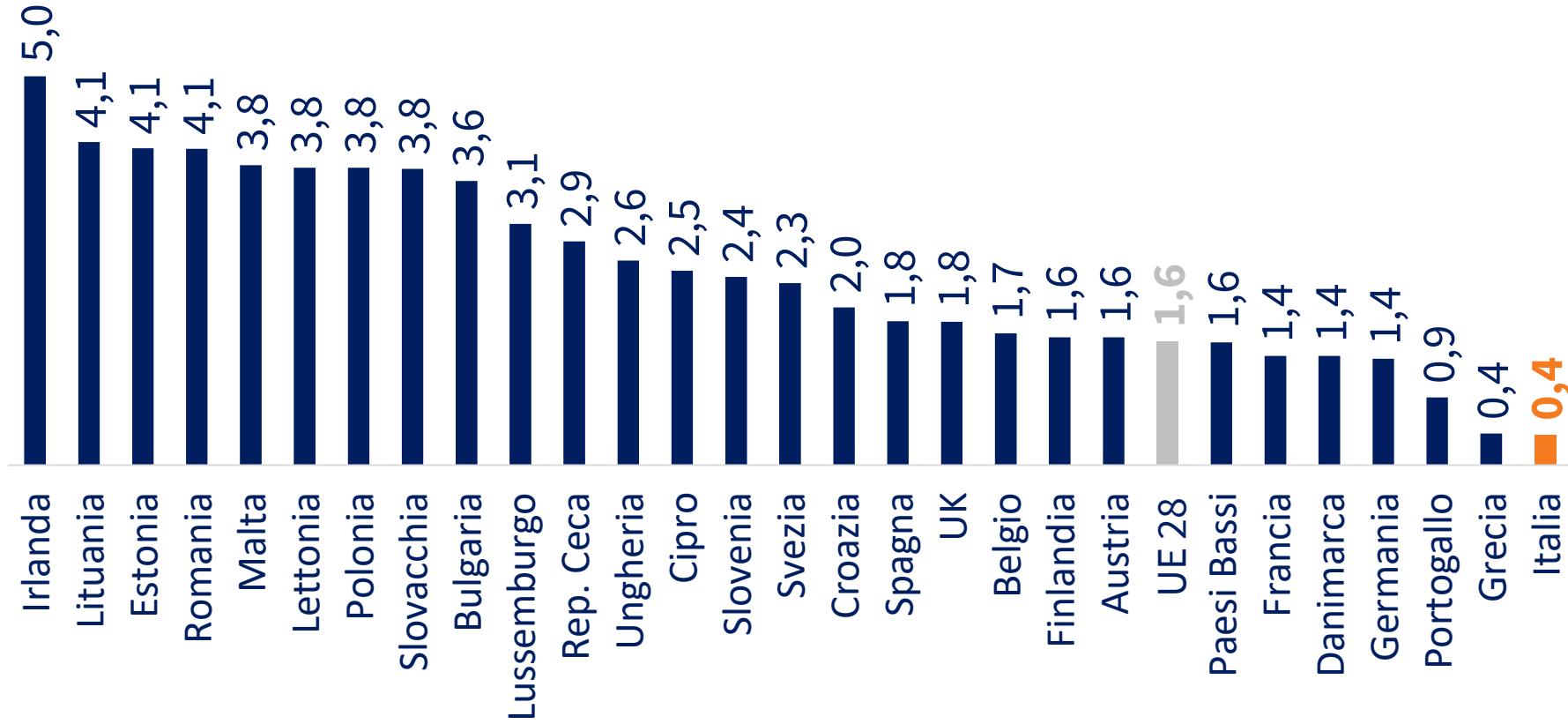
Definizione dei principali driver di cambiamento per la filiera della ristorazione, a partire dalla crescente spinta verso sostenibilità e innovazione, e le relative necessità evolutive per i singoli comparti

## Rapporto finale

## Evento di presentazione dello Studio

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

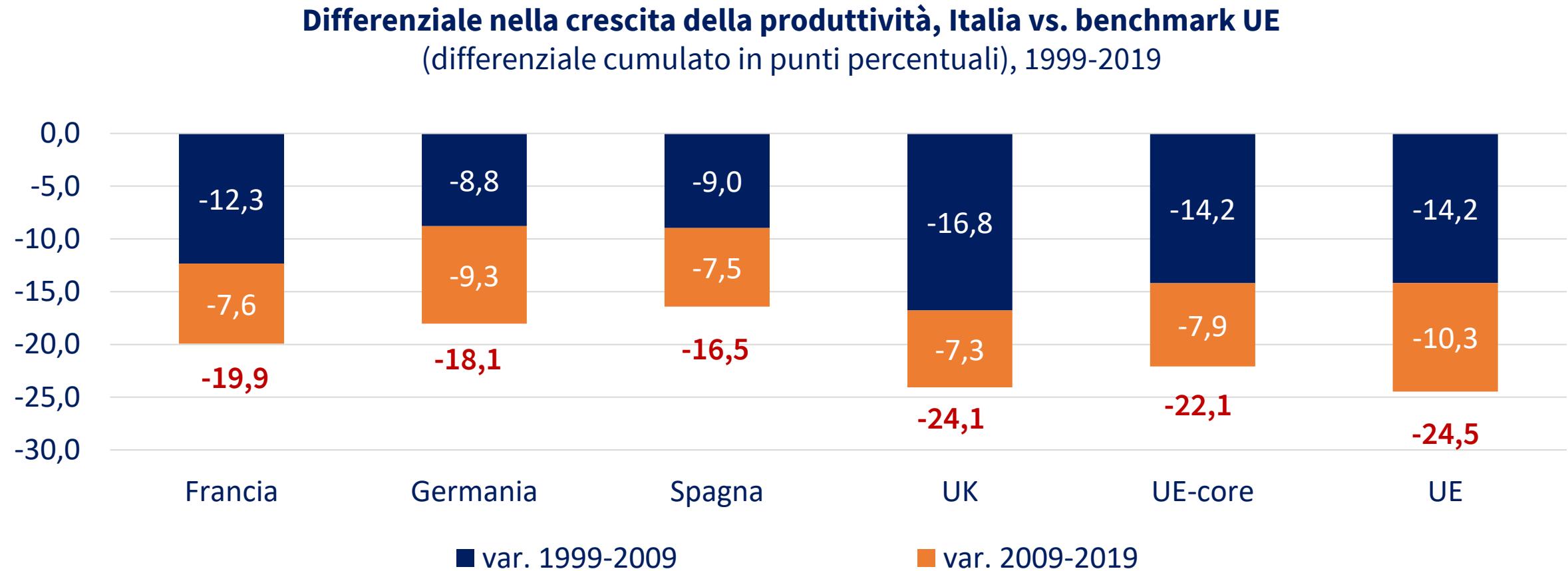
Crescita media del PIL nei Paesi UE tra il 2000 e il 2019 (var. %), 2000-2019



- 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

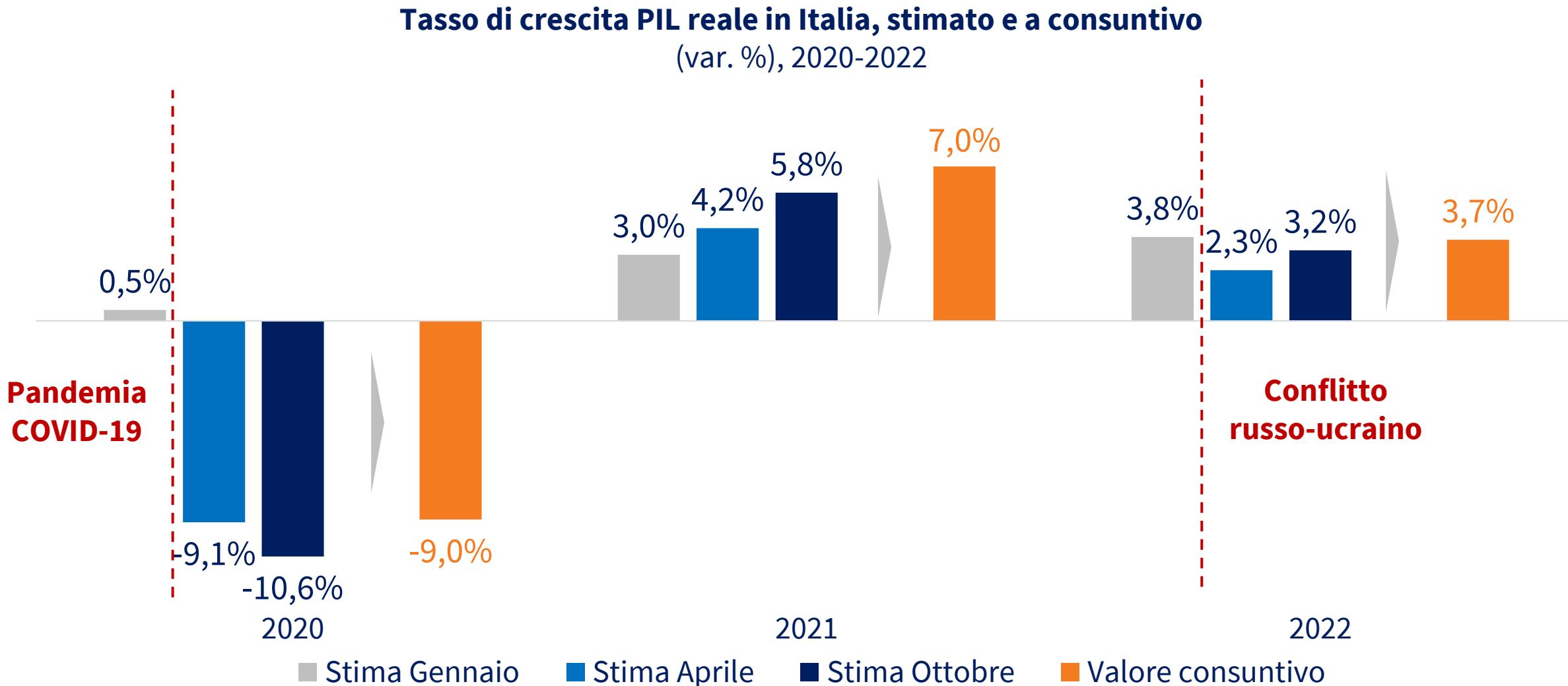


# Tra i motivi: la produttività dell'Italia è più bassa di quella di tutti i competitor

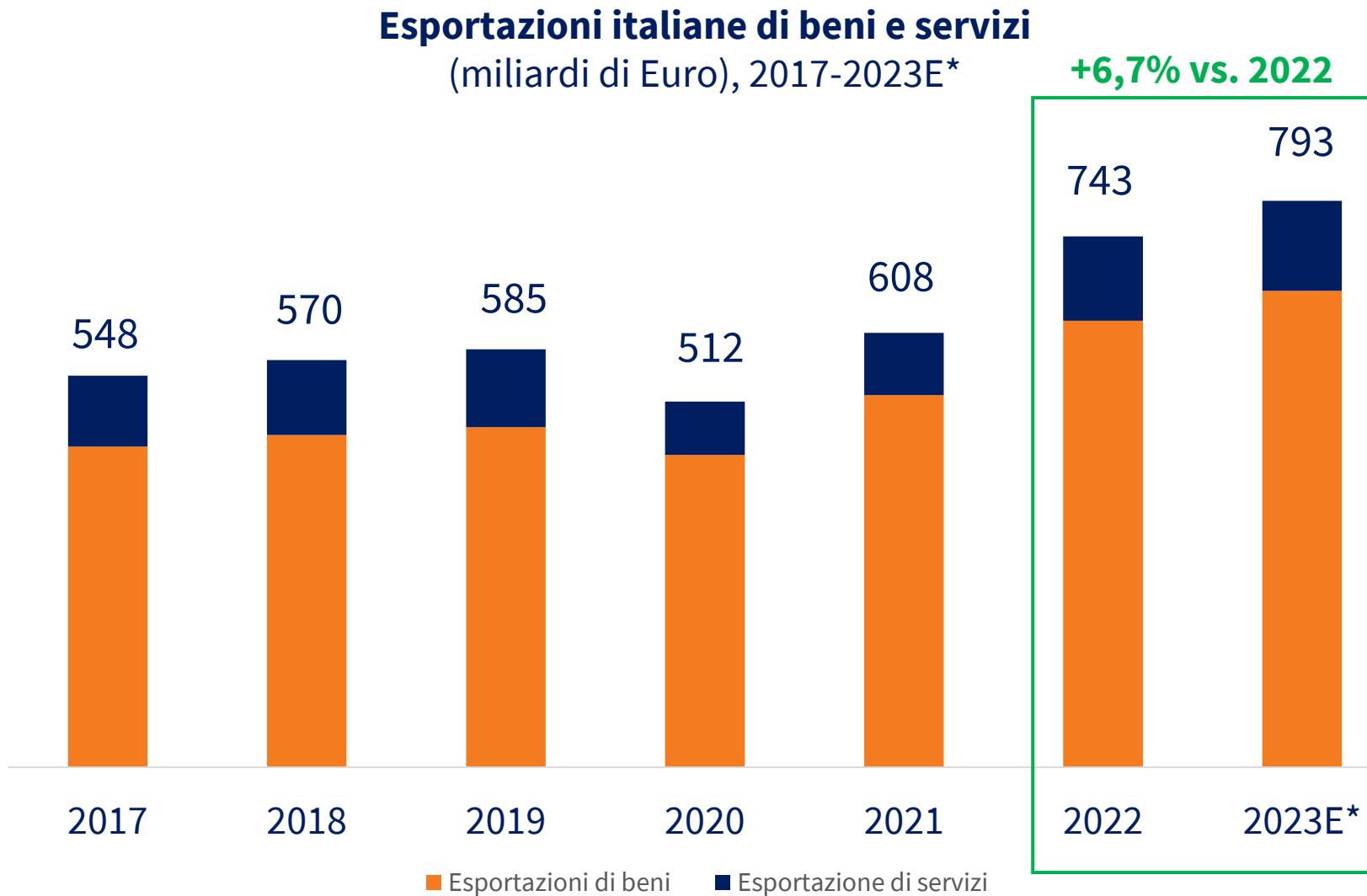


N.B. Il cluster UE-core include (oltre all'Italia): Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Lussemburgo, Norvegia, Paesi Bassi, Portogallo, Spagna, Svezia, Svizzera e Regno Unito.

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



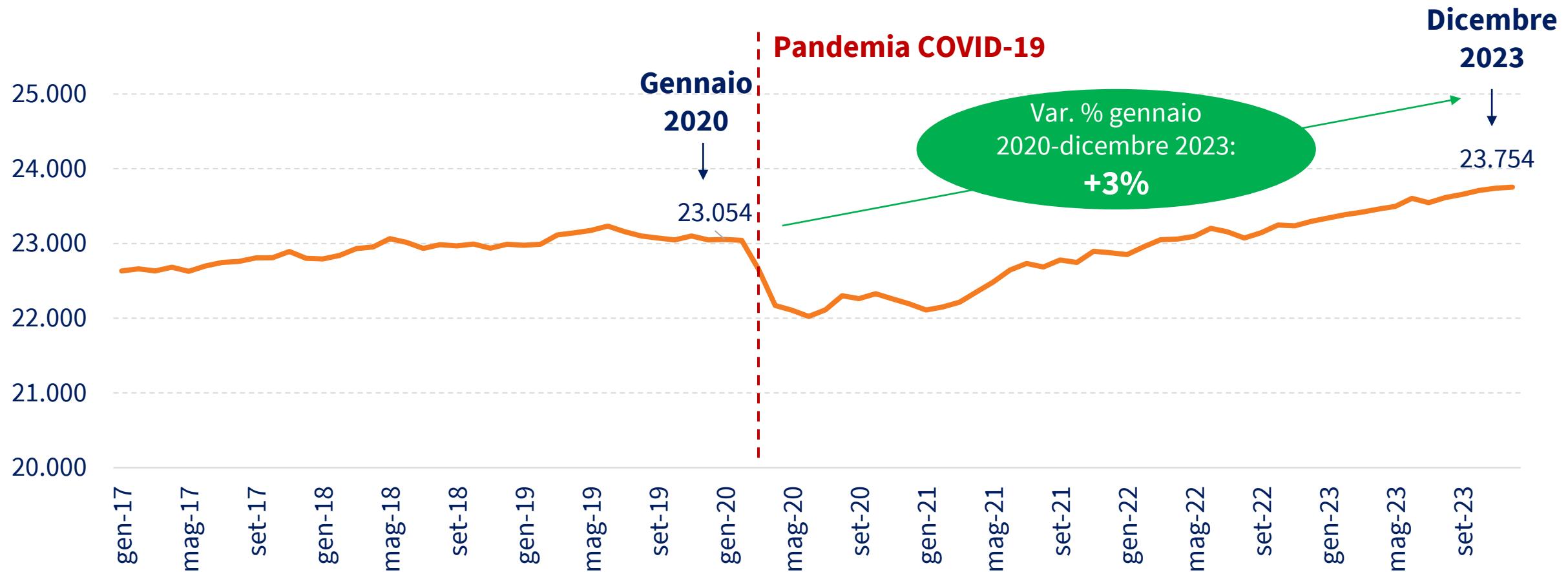
Nello stesso periodo, le esportazioni sono tornate a crescere, raggiungendo nel 2022 il valore record di 743 miliardi di Euro



- 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

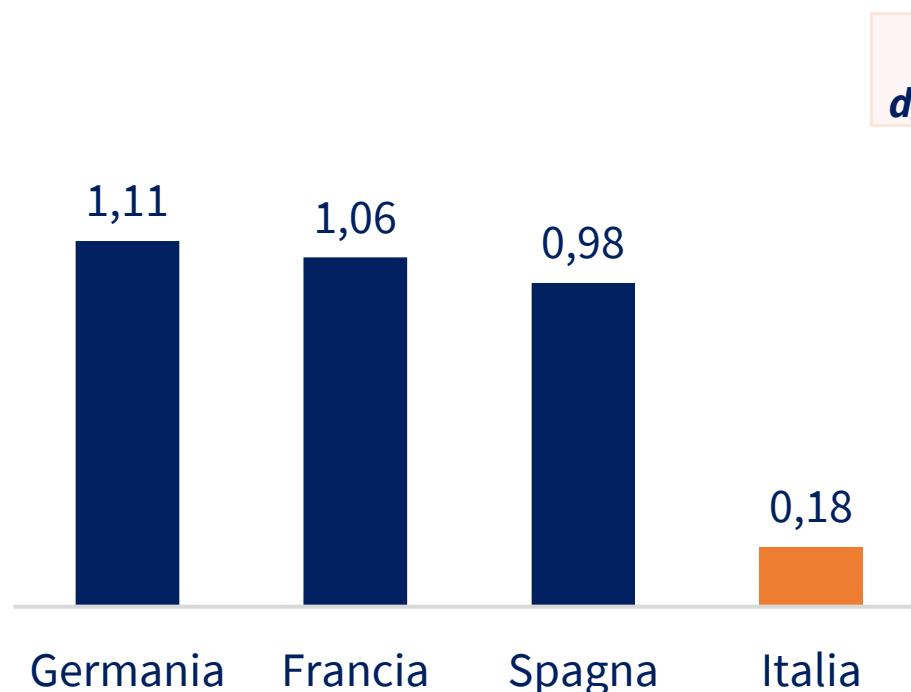
Dal 2022 i valori occupazionali hanno superato il livello pre COVID-19, con un continuo trend di crescita nel 2023

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

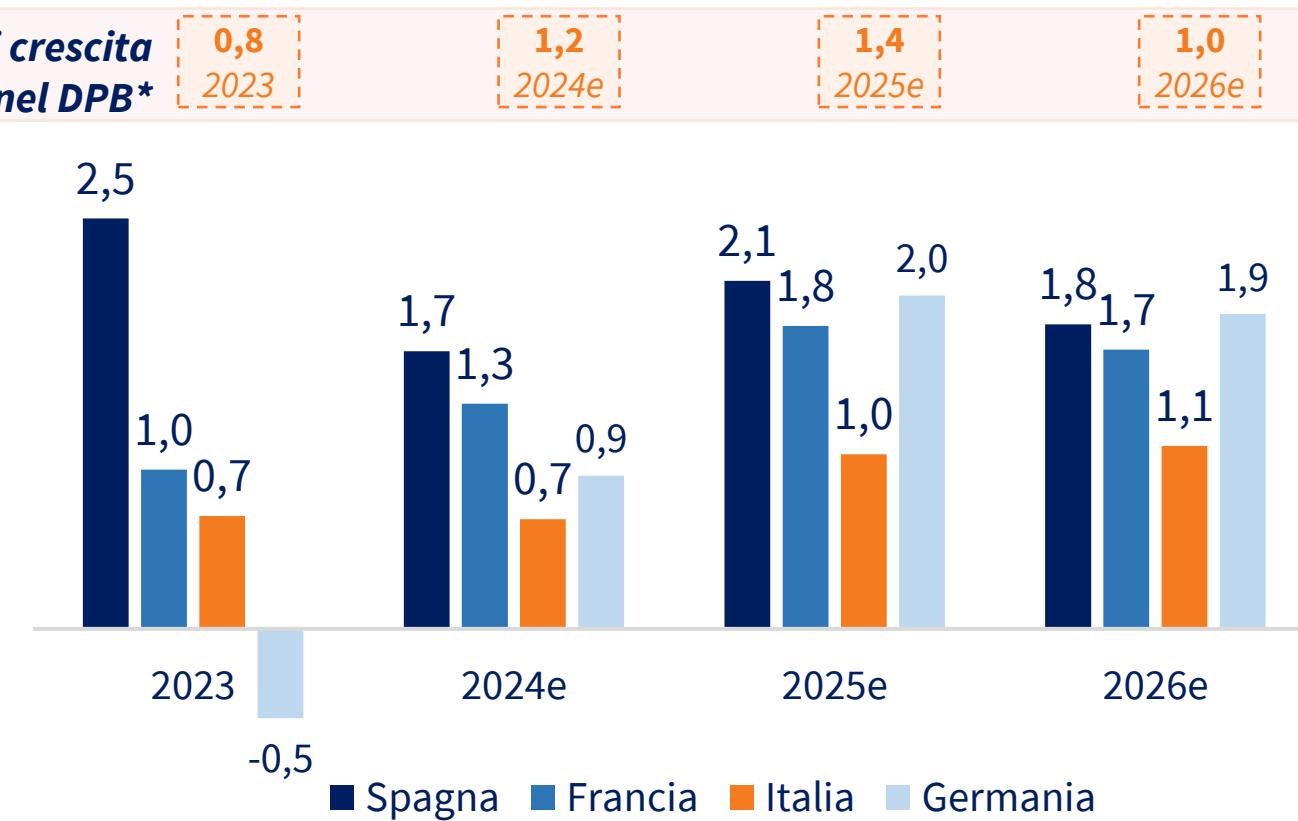


# Dopo la ripresa del 2022, le prospettive di crescita economica per l'Italia appaiono in rallentamento

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

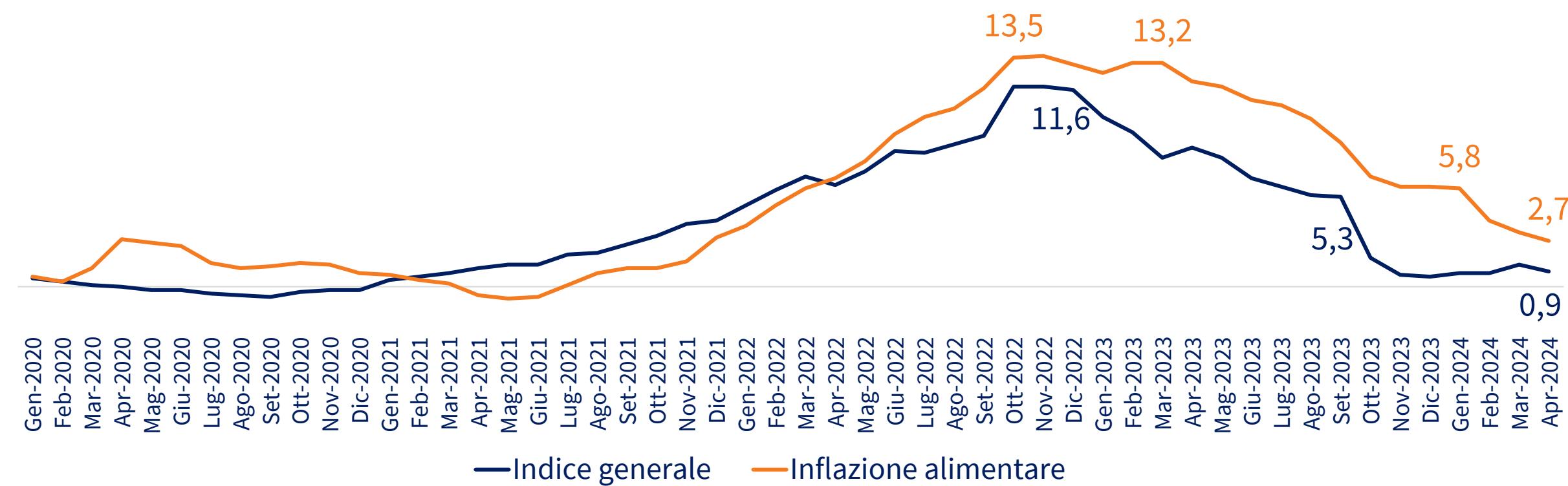


**Crescita del PIL reale in alcuni Paesi europei**  
(var. %), 2023-2026e



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

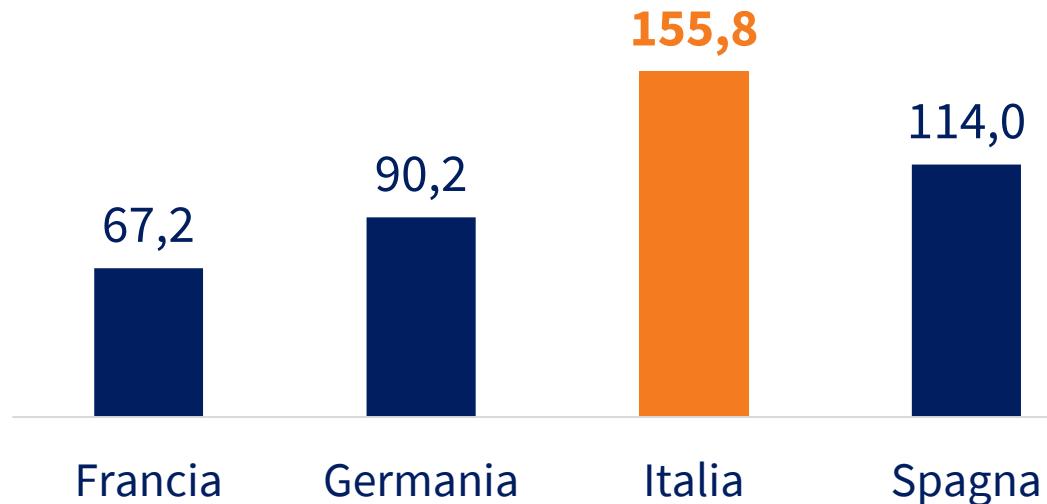
### Inflazione media al consumo e alimentare in Italia (var. % tendenziali), gen. 2020 – apr. 2024



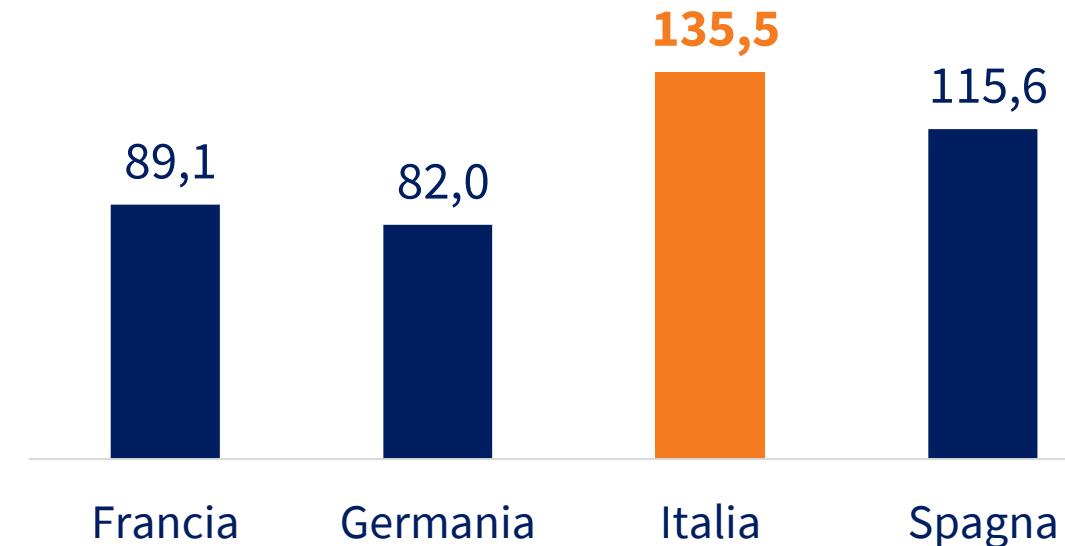
# La crisi del settore energetico ha causato un significativo aumento dei costi per le imprese



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



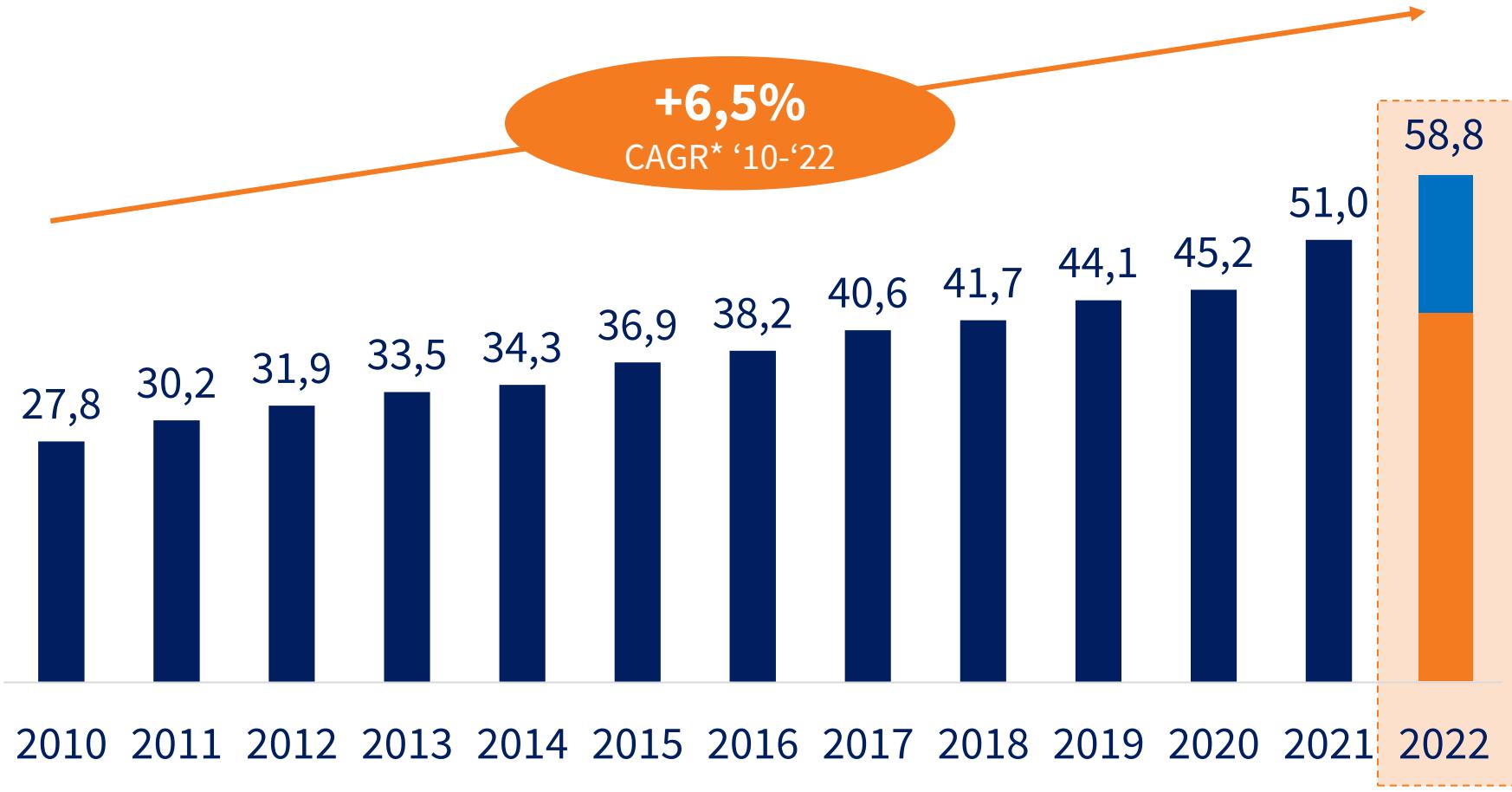
**Prezzo medio finale (senza imposte) del gas  
pagato dalle imprese in Italia e nei principali  
Paesi europei (UE-27=100), 2022**



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



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



**3º 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%)



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



**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



**1º 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**



**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



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



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



**1º 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%)

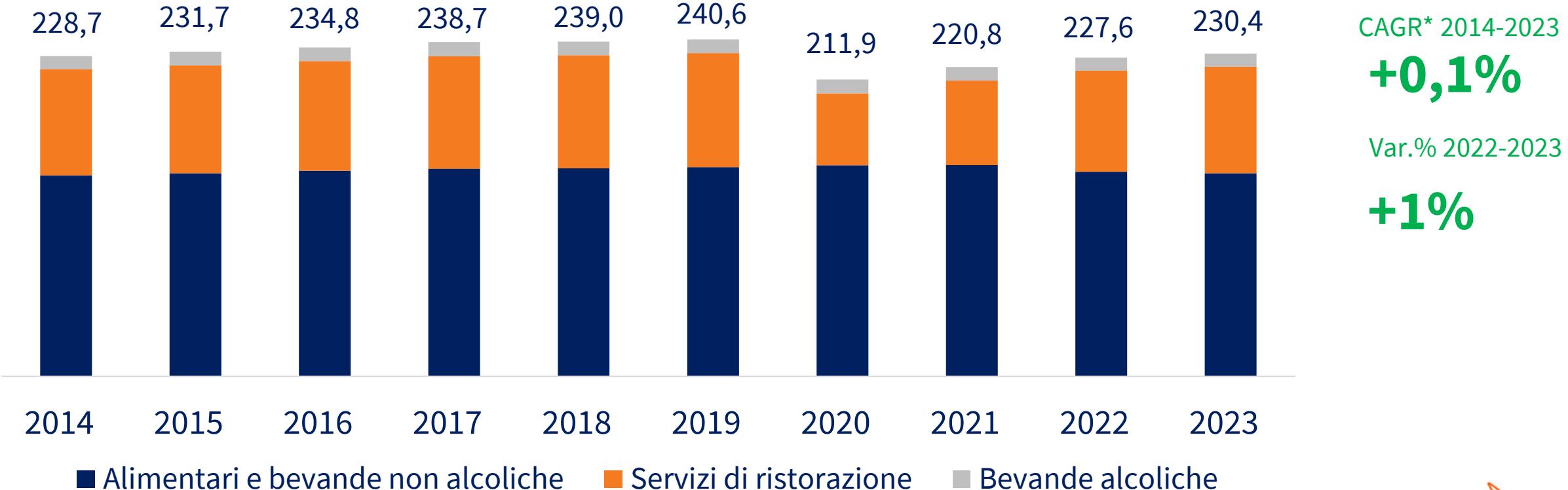
+0,5 p.p.

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...

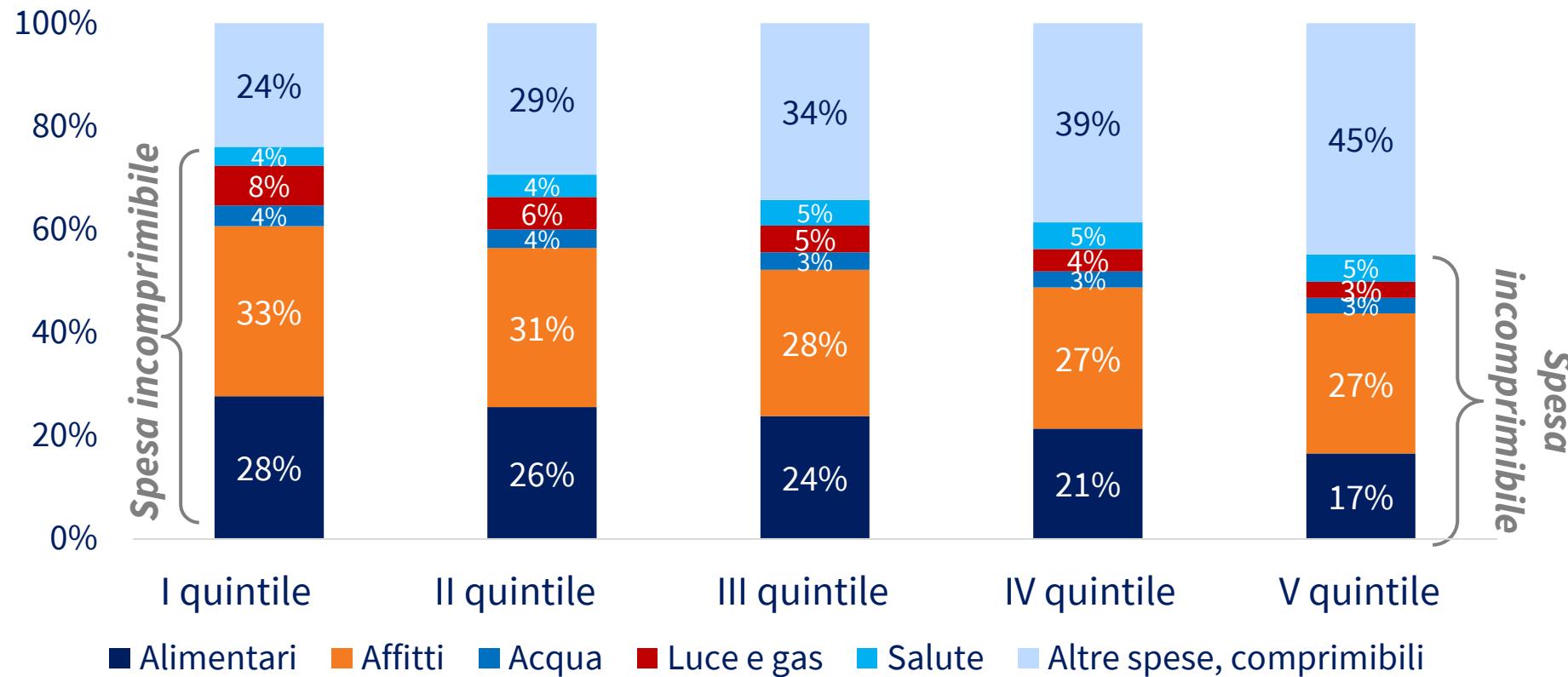
## Spesa per consumi finali in beni alimentari, bevande e servizi di ristorazione delle famiglie italiane

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



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

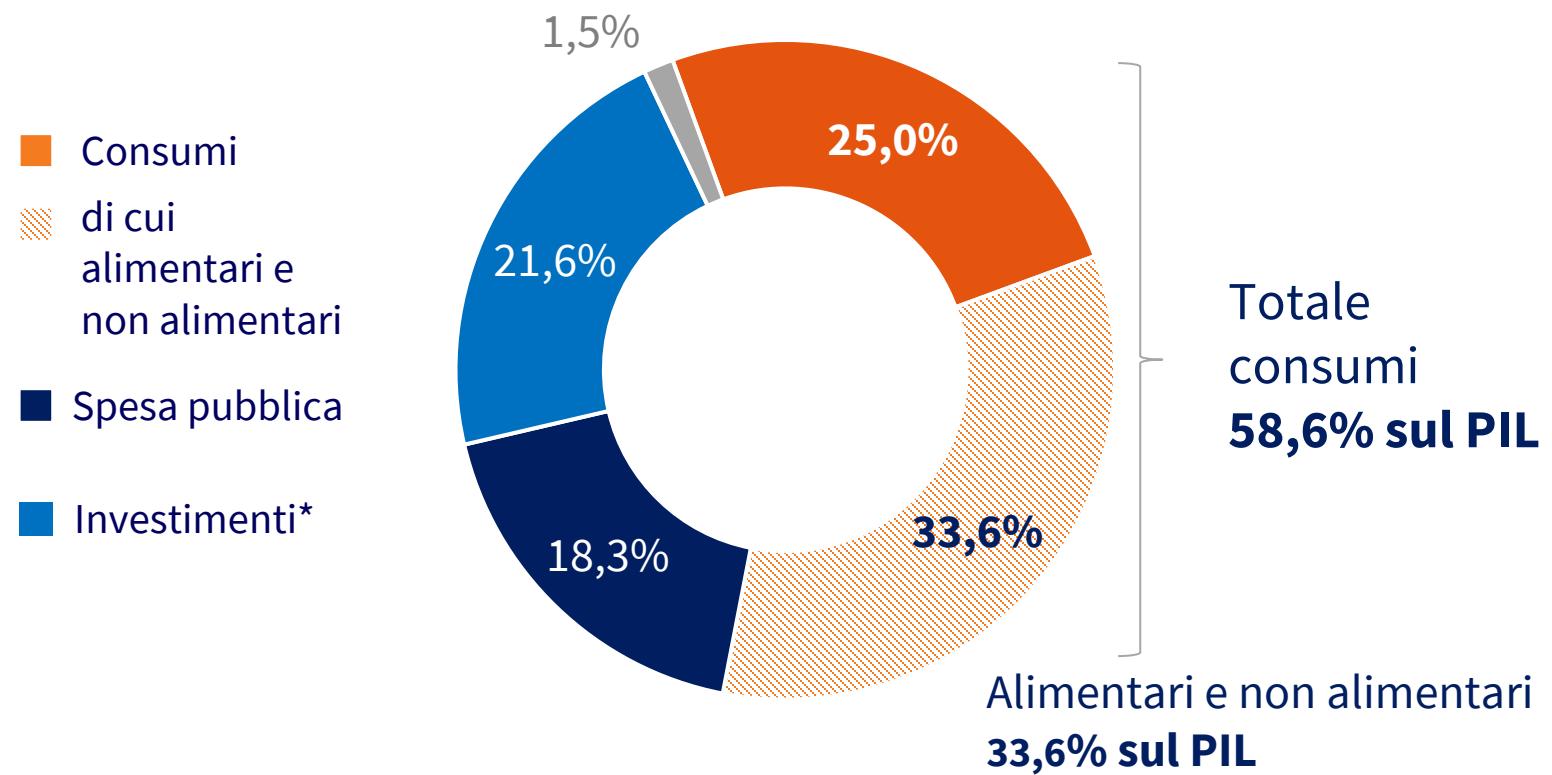
### Distribuzione della spesa delle famiglie italiane per quintili (% sul totale), 2021



Per le famiglie nel quintile a più basso reddito, il **76% della spesa è incomprimibile** (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

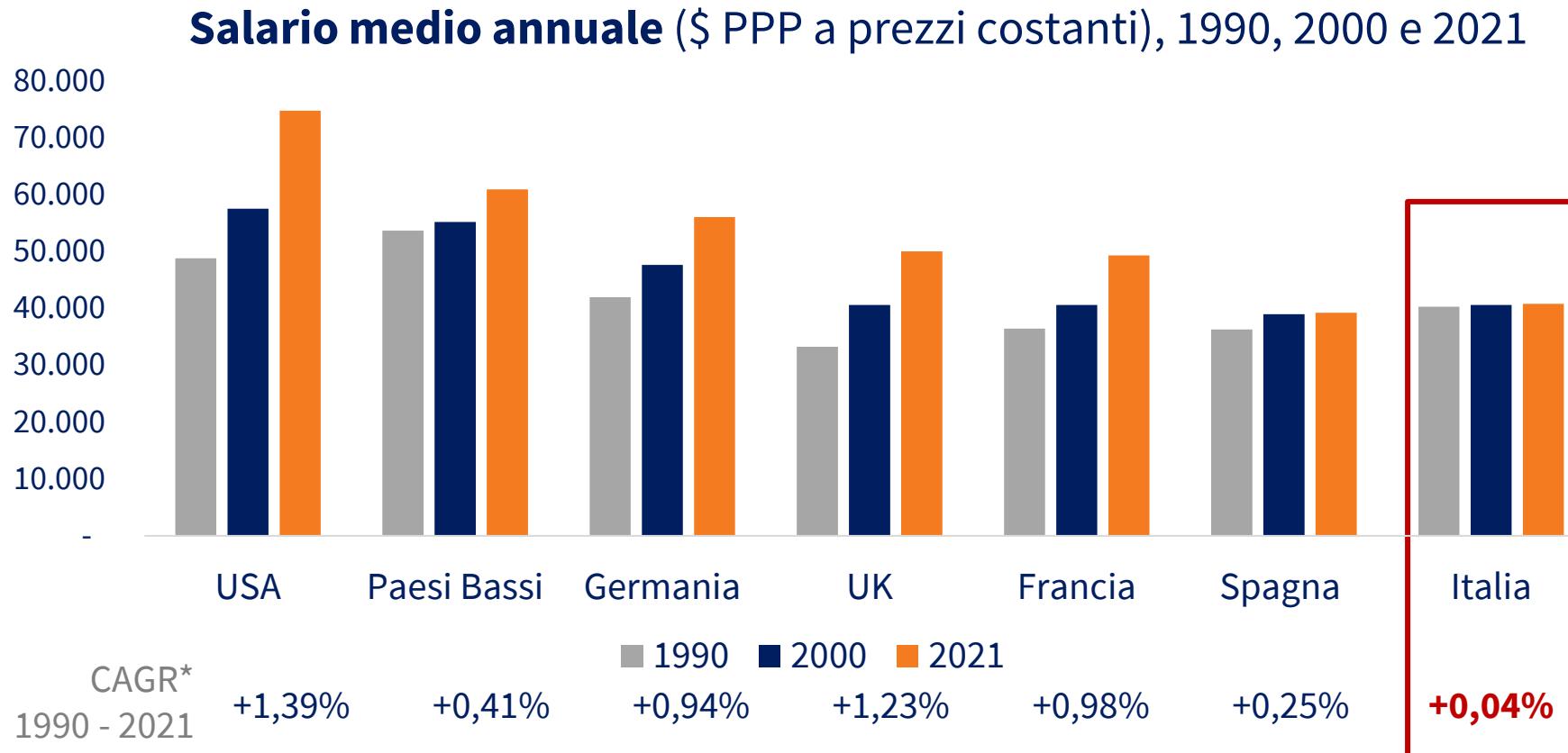


(\*) Differenza tra esportazioni di beni e servizi ed importazioni di beni e servizi.

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.).

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



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%)**

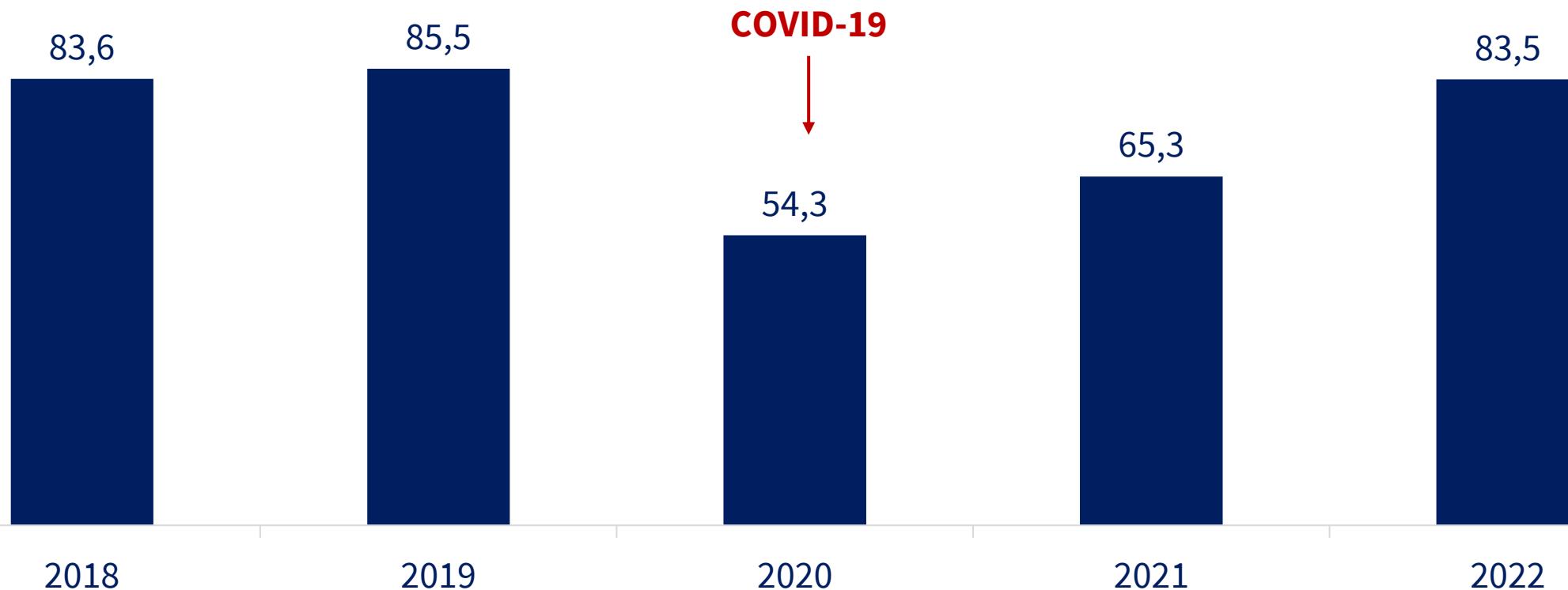
**La spesa per i pasti è la seconda voce di spesa degli italiani (dopo la casa), pesando per il 23% del totale**

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



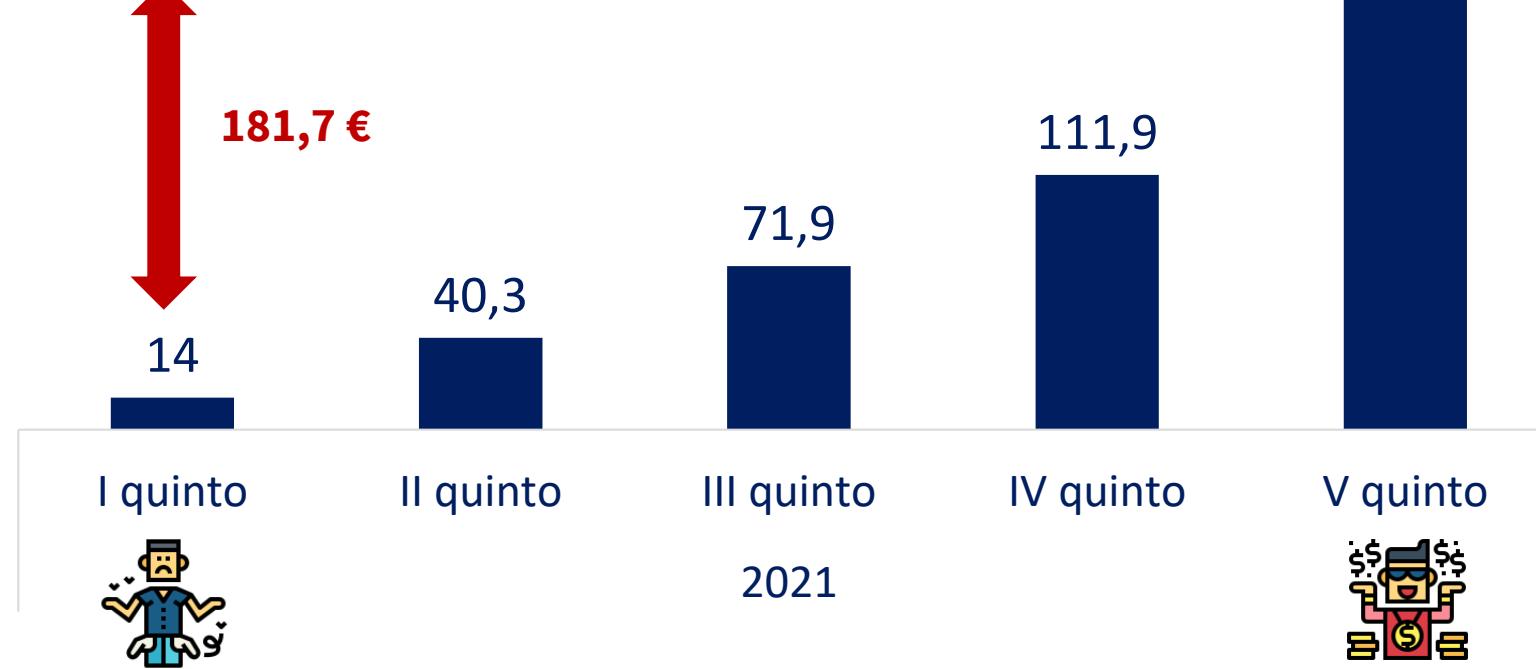
# Dopo un forte arresto a causa della pandemia, la spesa per servizi di ristorazione delle famiglie italiane non ha ancora recuperato i livelli del 2019

**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

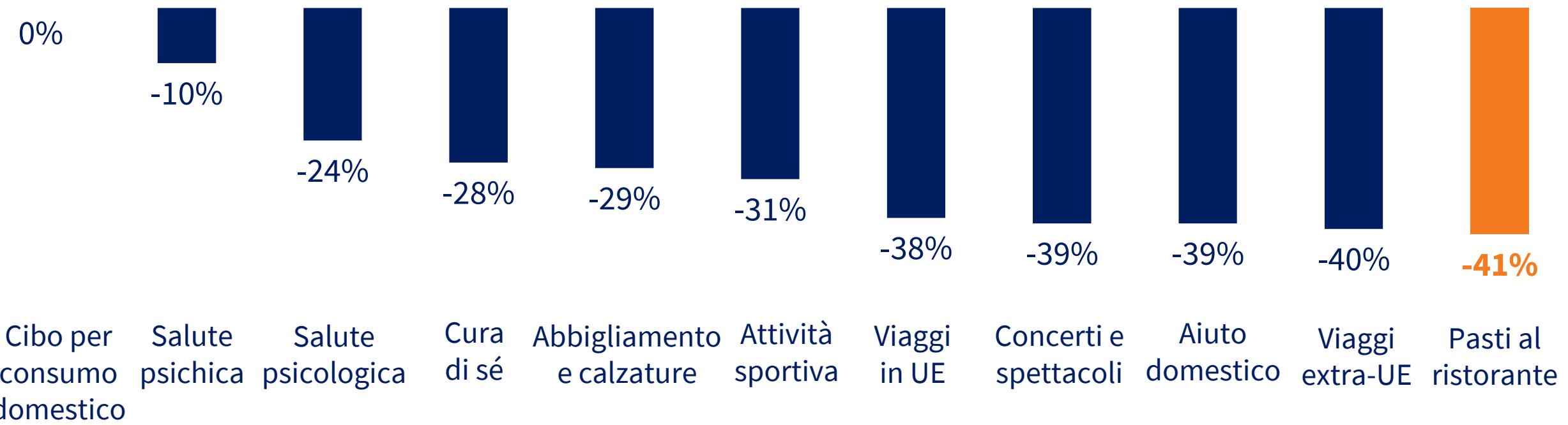
Spesa media mensile delle famiglie italiane per servizi di ristorazione per quintili di spesa (Euro), 2021



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

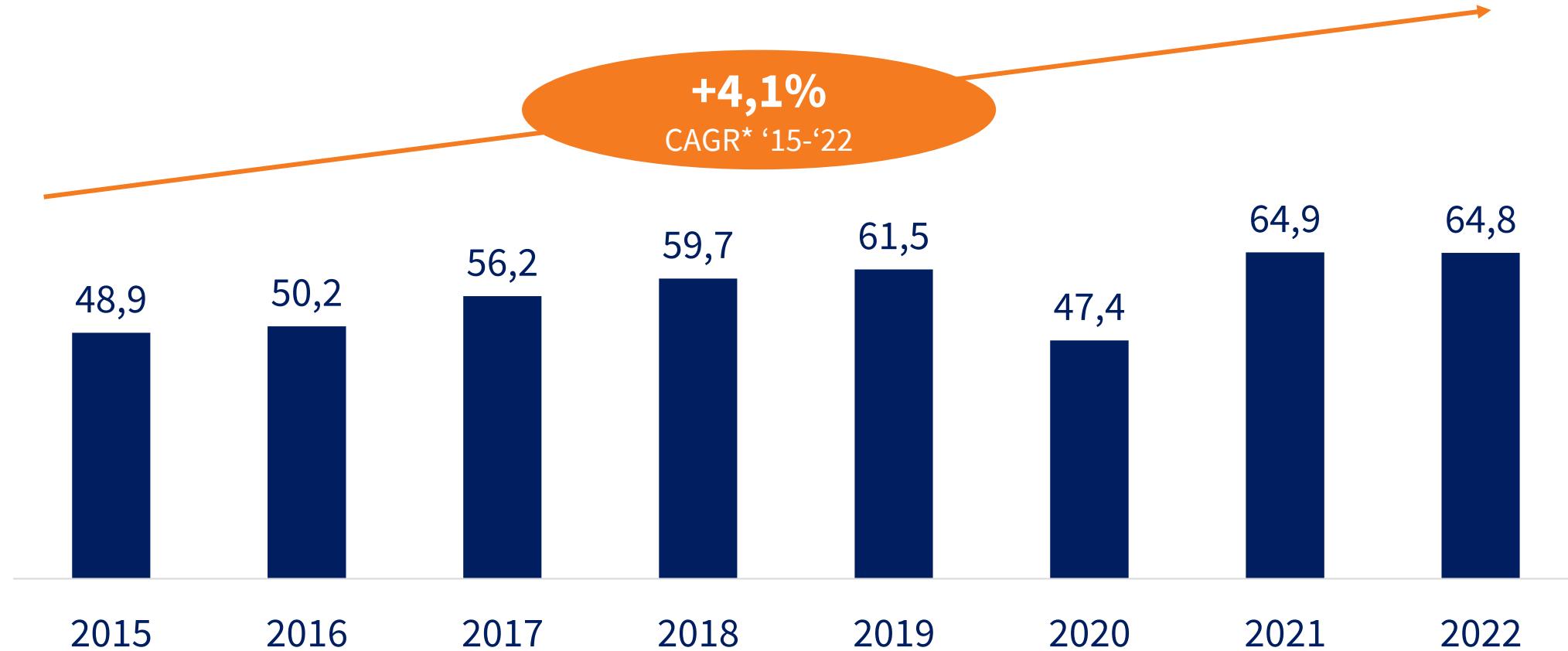
# Nel prossimo anno gli italiani prevedono di ridurre del 41% la frequenza di pasti fuori casa

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



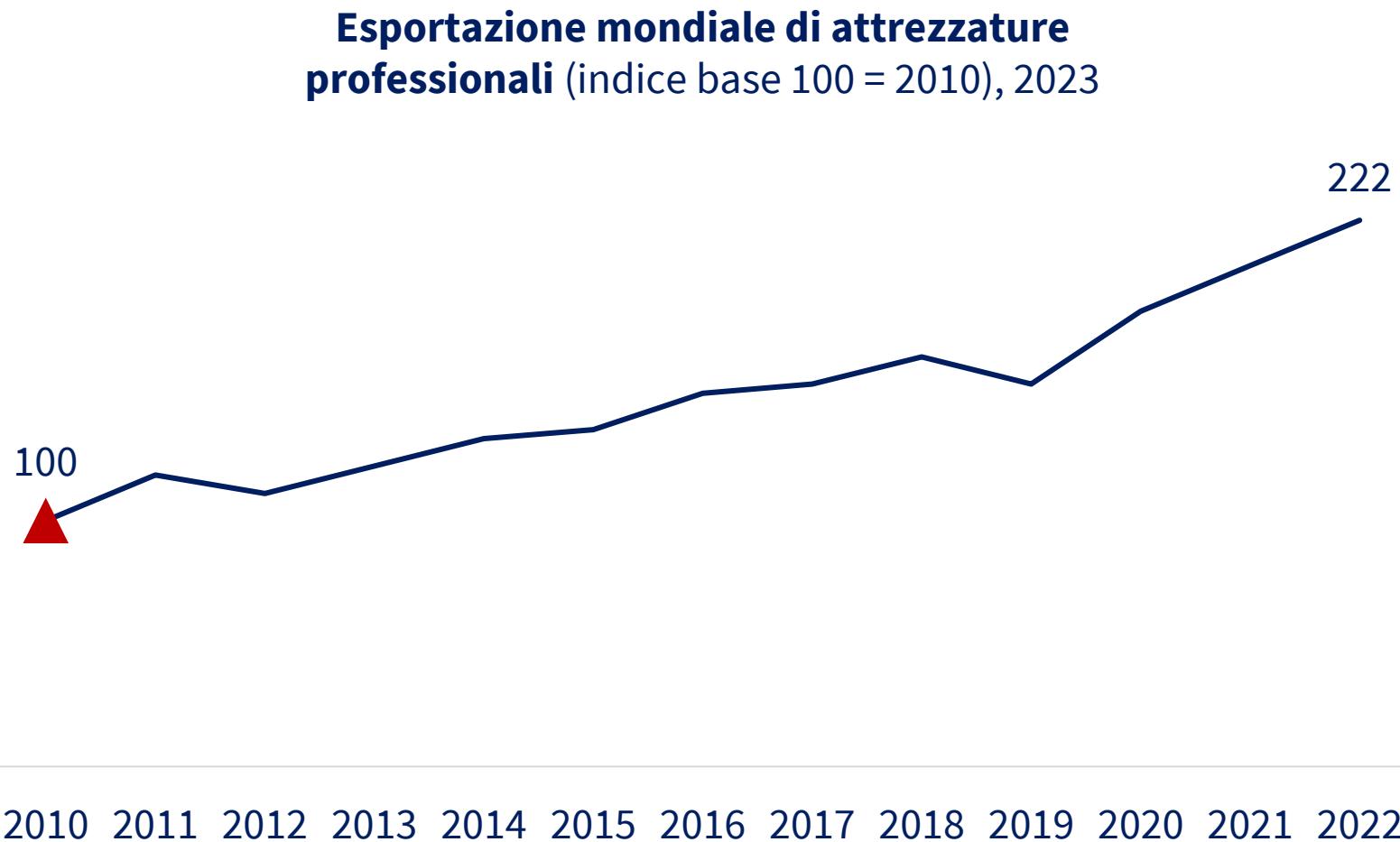
Tuttavia, la produzione mondiale di attrezzature professionali ha superato i livelli pre-covid, raggiungendo un valore di quasi 65 miliardi di Euro...

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



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

---

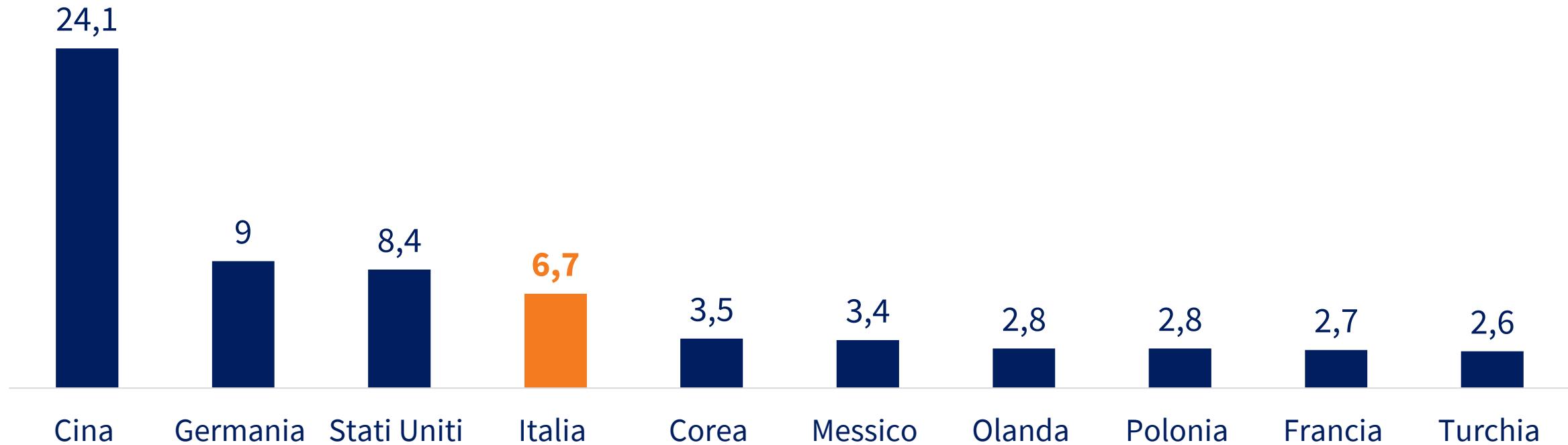


In quasi 15 anni, il valore delle esportazioni globali di attrezzature professionali è **più che raddoppiato**, evidenziando un notevole incremento nel mercato di questi prodotti a livello mondiale nel corso del tempo

# 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



# ...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**

2

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

3

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

- Definizione del perimetro per l'analisi 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
- 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**:

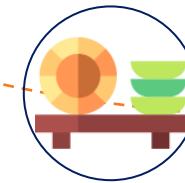
**Mobili e arredo per la cucina**



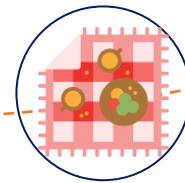
**Pentolame e posateria**



**Vasellame e stoviglie**



**Tessile per la cucina**



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

## FILIERE ATTIVATE A MONTE

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

Codice Ateco 2  
Silvicolture ed utilizzo di aree forestali

Codice Ateco 3  
Pesca e acquacoltura

Codice Ateco 10  
Industrie alimentari

Codice Ateco 11  
Industria delle bevande



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

## LA FILIERA ESTESA DELLA RISTORAZIONE

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

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

Codice Ateco 46.69  
Commercio all'ingrosso di altre macchine ed attrezzature per l'industria, il commercio e la navigazione n.c.a.

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**

## FILIERE ATTIVATE A VALLE

Codice Ateco 38.11,21 Raccolta, trattamento e smaltimento di rifiuti non pericolosi

Codice Ateco 81.2  
Attività di pulizia e disinfezione

Codice Ateco 82.92.1 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

Codice Ateco 68  
Affitto e gestione di immobili di proprietà o in leasing

# La ristorazione estesa coinvolge i servizi di ristorazione in senso stretto, ma anche i compatti 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



Vs.

Industria agroalimentare



x0,8

Industria tessile e abbigliamento



x2,1

Fabbricazione di mobili



x2,2

Dimensionamento rispetto al Valore Aggiunto della filiera estesa della Ristorazione

# 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

Industria tessile e  
abbigliamento

470 mila  
occupati

Fabbricazione di  
mobili

425 mila  
occupati

Dimensionamento dell'occupazione rispetto alla  
filiera estesa della Ristorazione

x1,4

x4,0

x4,5

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

## FILIERE ATTIVATE A MONTE

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**

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

## LA FILIERA ESTESA DELLA RISTORAZIONE

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

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 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

## FILIERE ATTIVATE A VALLE

Codice Ateco 38.11,21 Raccolta, trattamento e smaltimento di rifiuti non pericolosi

Codice Ateco 81.2  
Attività di pulizia e disinfezione

Codice Ateco 82.92.1 Imballaggio e confezionamento di generi alimentari

Codice Ateco 68  
Affitto e gestione di immobili di proprietà o in leasing

# 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**



**€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**



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



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



# 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**

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

### LA FILIERA ESTESA DELLA RISTORAZIONE

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

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

Codice Ateco 31.02  
**Fabbricazione di mobili per cucina**

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

**Macchine da gelato**

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

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

# 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

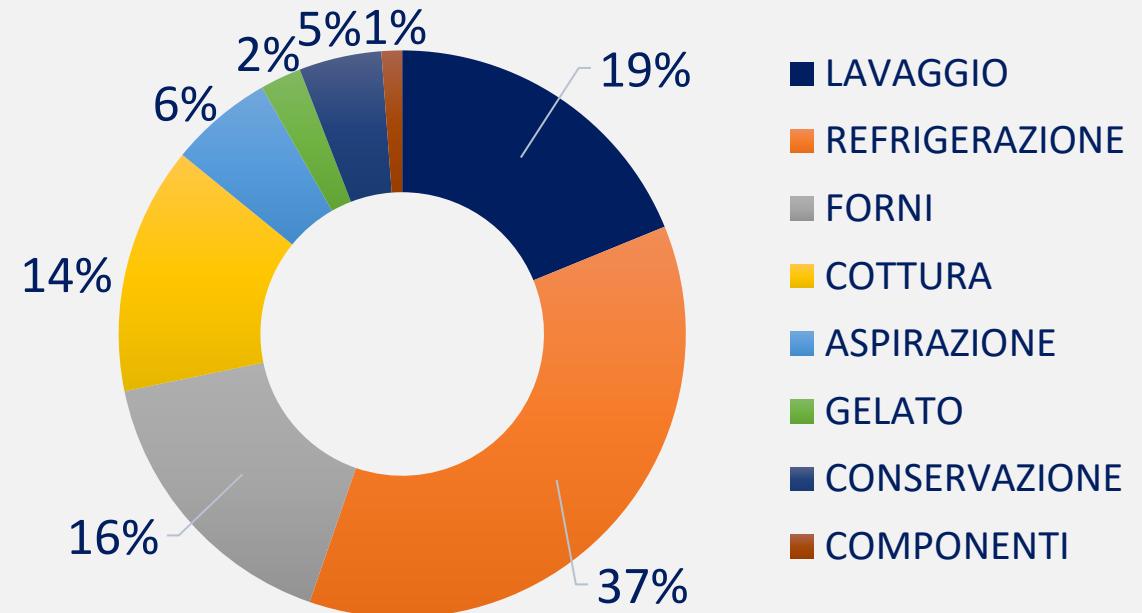
(associazioni dei produttori di pentolame e posateria, stoviglie, tessile, ceramica, vetreria)

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

Survey EFCEM

- L'indagine è stata realizzata da The European House – Ambrosetti in collaborazione con **EFCEM 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** d EFCEM Italia, cui aderiscono le più significative realtà industriali del settore delle attrezzature professionali
- Nel 2022 i soci di EFCEM Italia hanno realizzato un **fatturato** stimato pari a **3,2 miliardi di Euro**

**Distribuzione dei soci di EFCEM 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 EFCEM

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

Indifferente

22%

Un valore positivo

65%

Un'ottima  
opportunità

13%



Sud America

Indifferente

26%

Un valore positivo

65%

Un'ottima  
opportunità

9%



Nord America

Indifferente

52%

Un valore positivo

39%

Un'ottima  
opportunità

9%



Asia

Indifferente

35%

Un valore positivo

35%

Un'ottima  
opportunità

26%

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 EFCEM

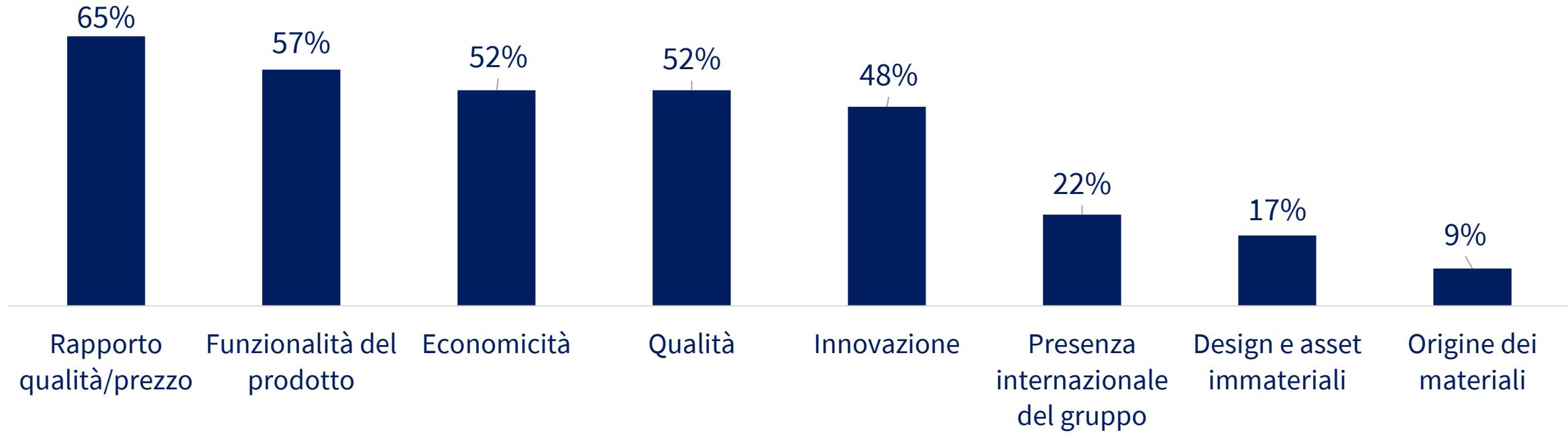
Risposte alla domanda: «Quali sono i motivi per cui si rivolge, quando possibile, a fornitori italiani?»  
(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023



# 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 EFCEM

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

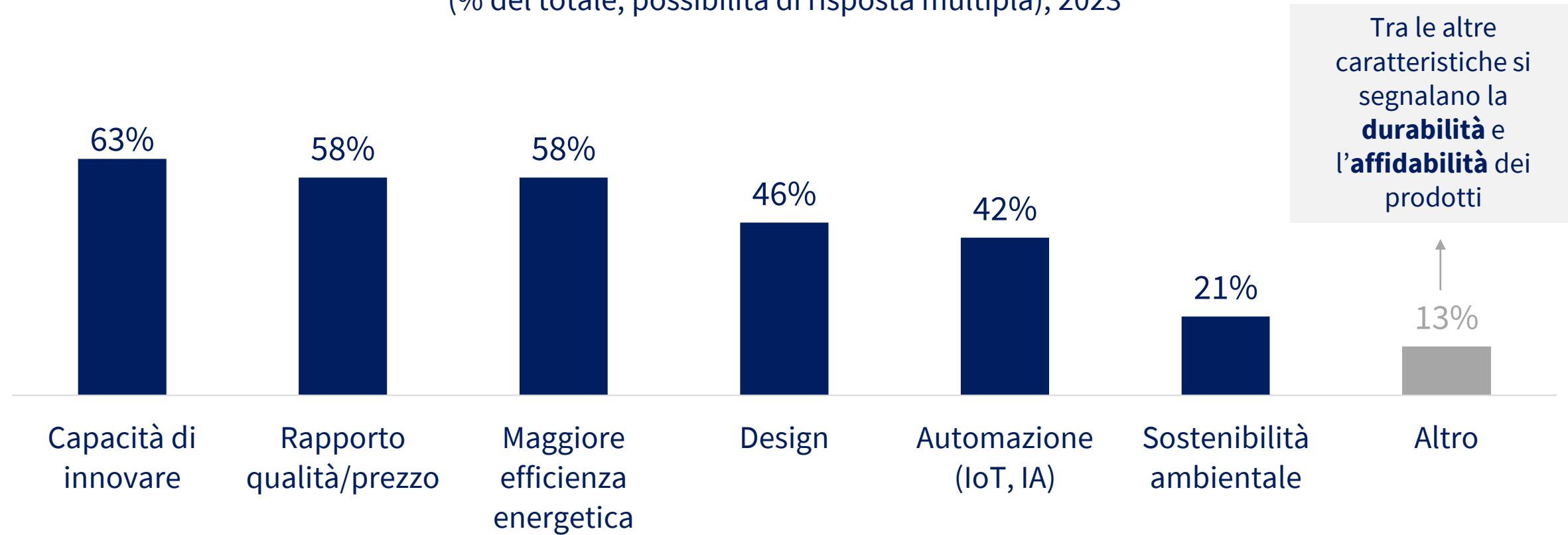


# Le caratteristiche più strategiche delle attrezzature professionali sono l'innovatività, il rapporto qualità/prezzo e l'efficienza energetica

Survey EFCEM

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

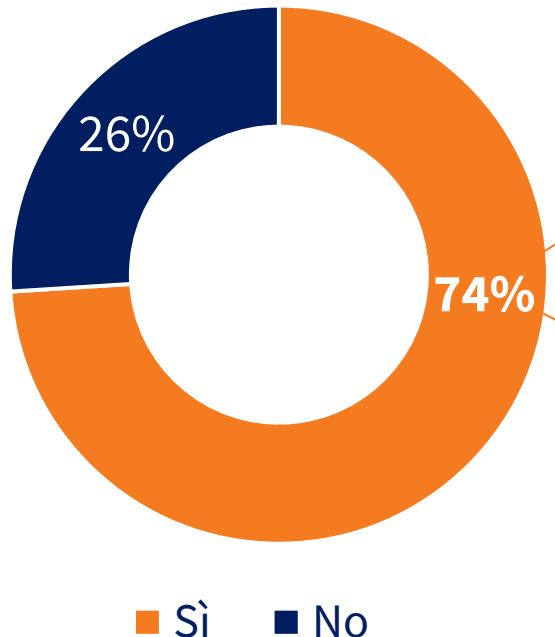
(% del totale, possibilità di risposta multipla), 2023



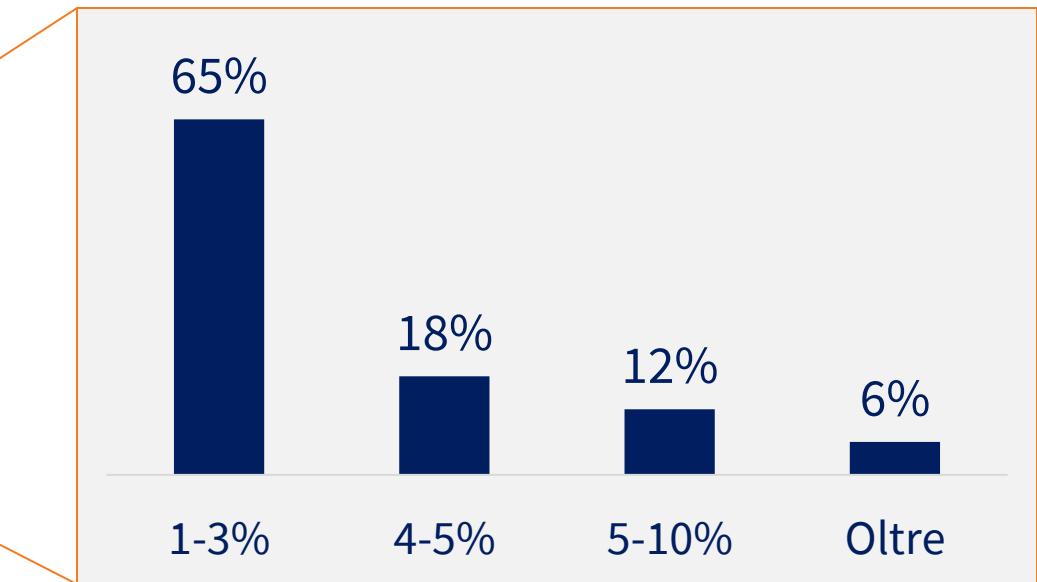
# 7 rispondenti su 10 hanno target specifici per il raggiungimento della sostenibilità ambientale, per cui investiranno l'1-3% del fatturato

Survey EFCEM

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



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 EFCEM

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

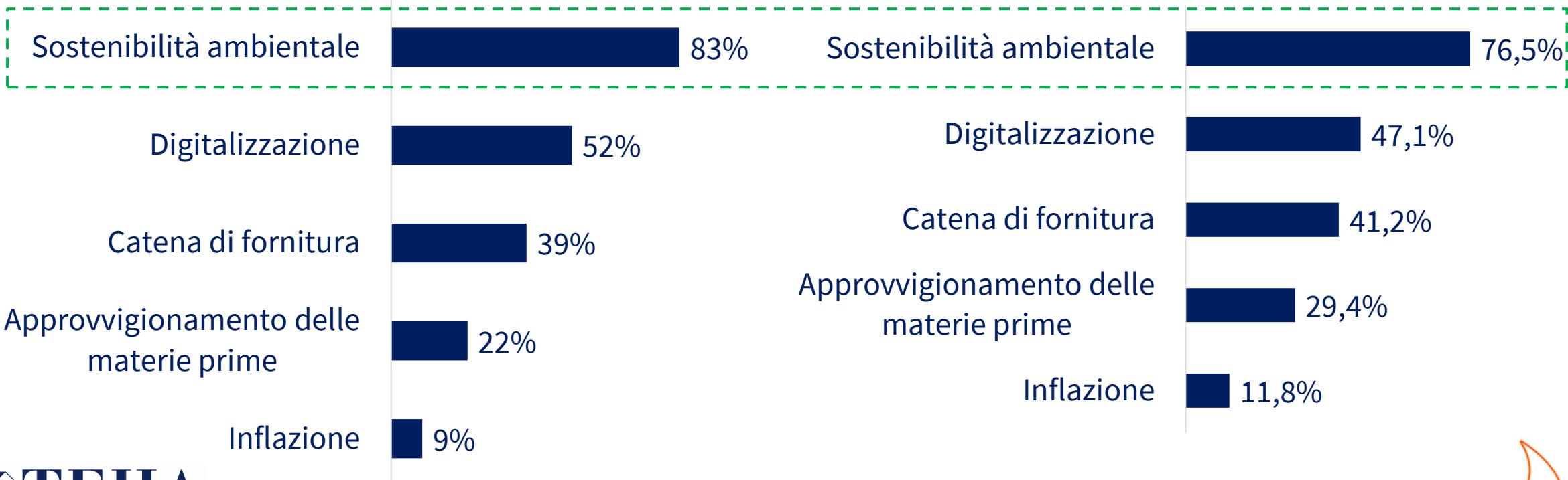
Survey EFCEM

## 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



2030



Fonte: survey di The European House- Ambrosetti ai soci di EFCEM Italia, dicembre 2024

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

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



2024-2026



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

2030



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

Survey ristorazione

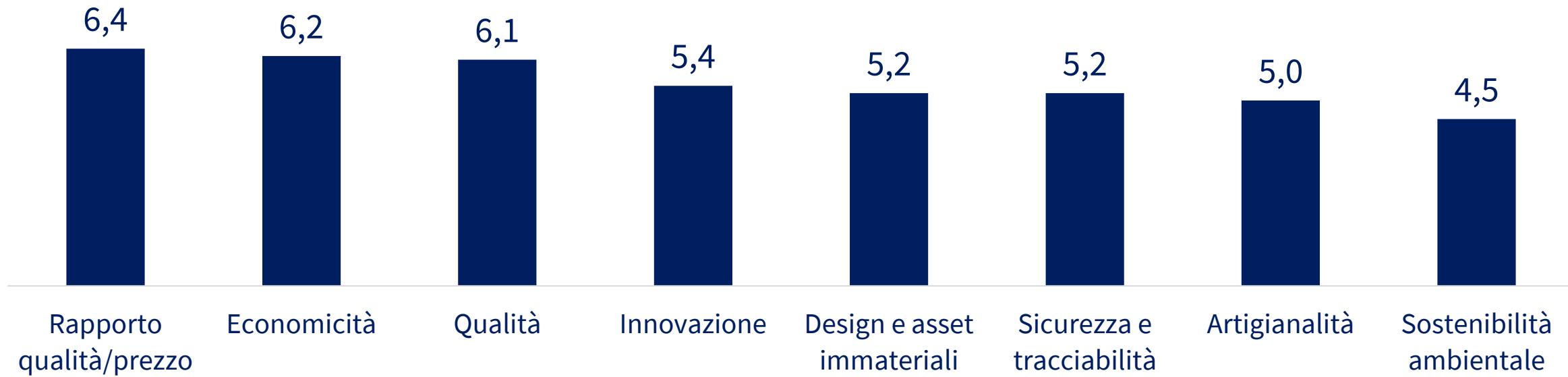
- L'indagine è stata realizzata da The European House – Ambrosetti in collaborazione con **Foodservice Consultants Society International (FCSI) e Distribuzione Grandi Impianti (Digrim)**
  - **FCSI** è l'organizzazione dei professionisti che offrono servizi di progettazione e consulenza gestionale, specializzati 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)?»**

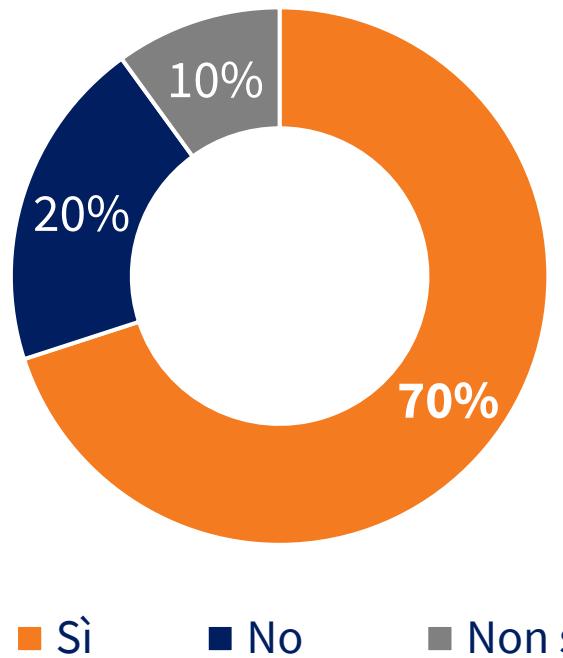
(voto medio), 2023



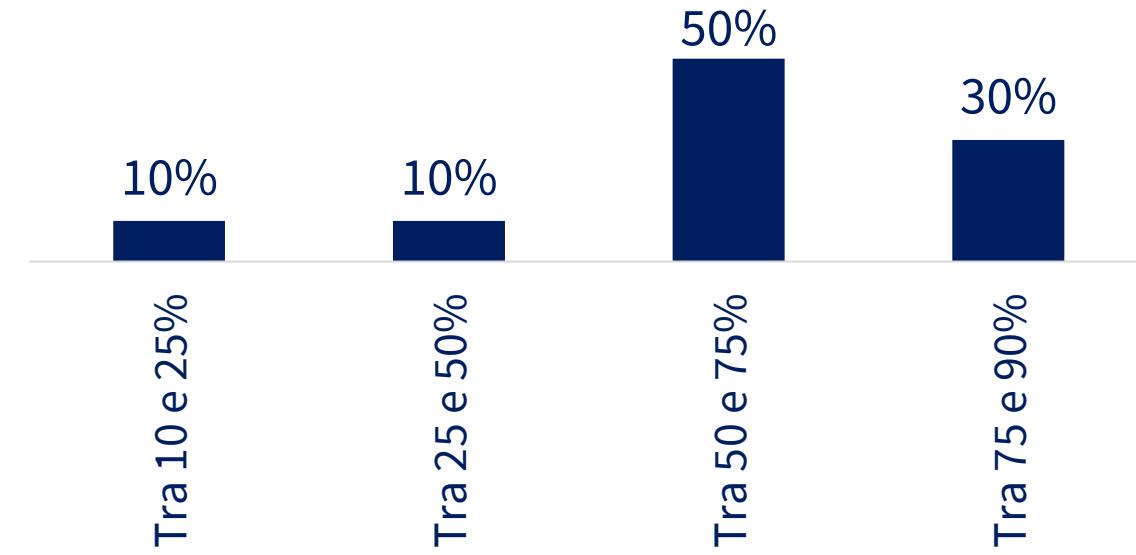
# 7 rispondenti su 10 dichiarano un forte interesse all'acquisto di attrezzature professionali Made in Italy...

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



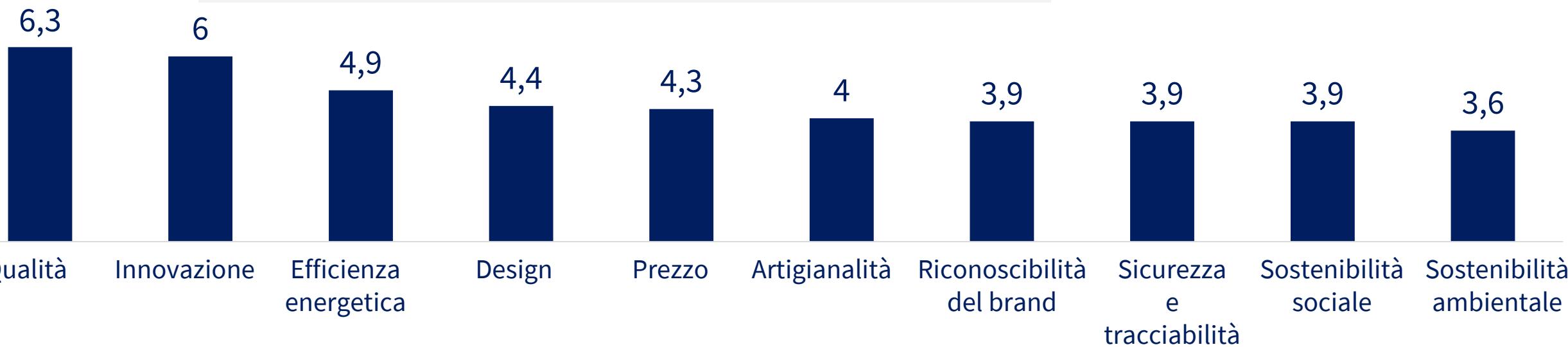
Secondo la metà dei rispondenti, il **50-75%** delle attrezzature dei loro clienti sono di **origine italiana**

# ... 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

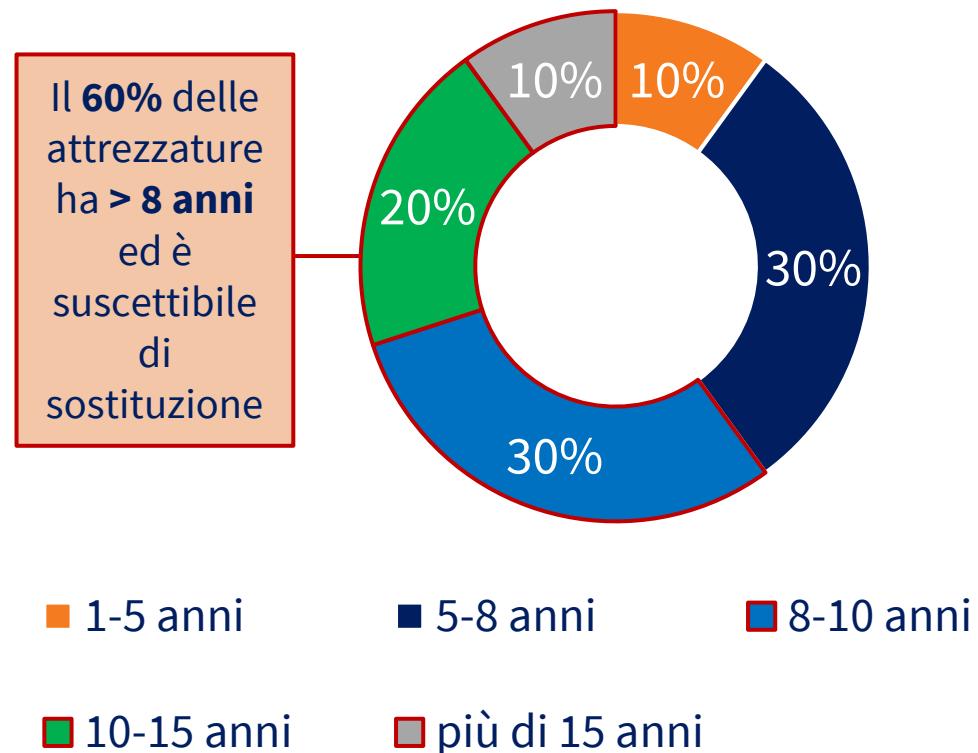
→ Qualità ha ricevuto il voto più alto (=10) nel 50% delle risposte



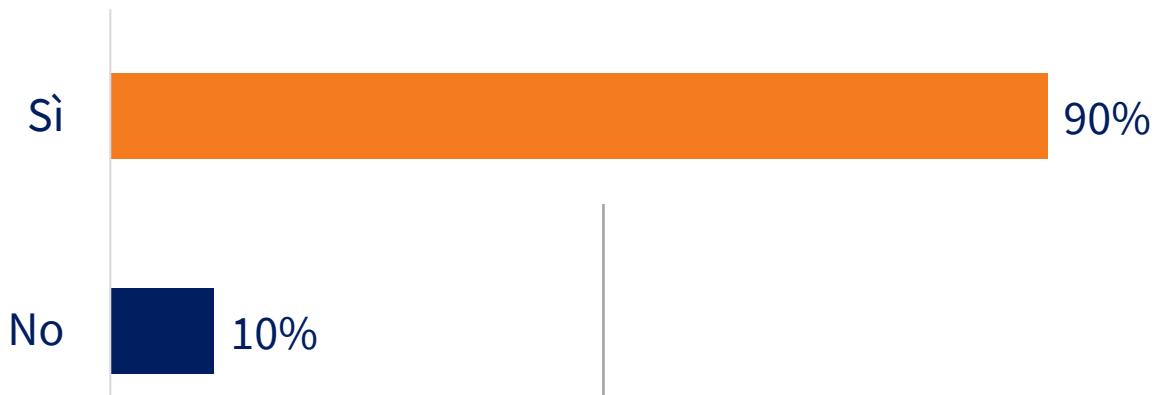
# Il 60% delle attrezzature ha più di 8 anni ed è suscettibile di sostituzione – per quest'ultima i ristoratori hanno beneficiato di incentivi economici

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

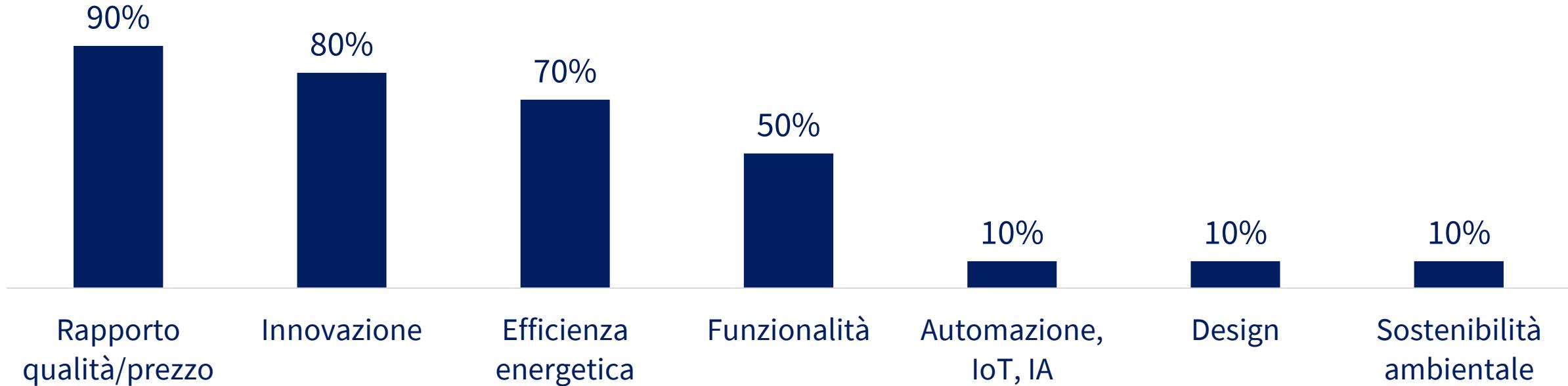


Sono stati segnalati: Bonus Industria 4.0, Credito d'imposta, Investimenti sostenibili 4.0, Bonus Sud

# 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

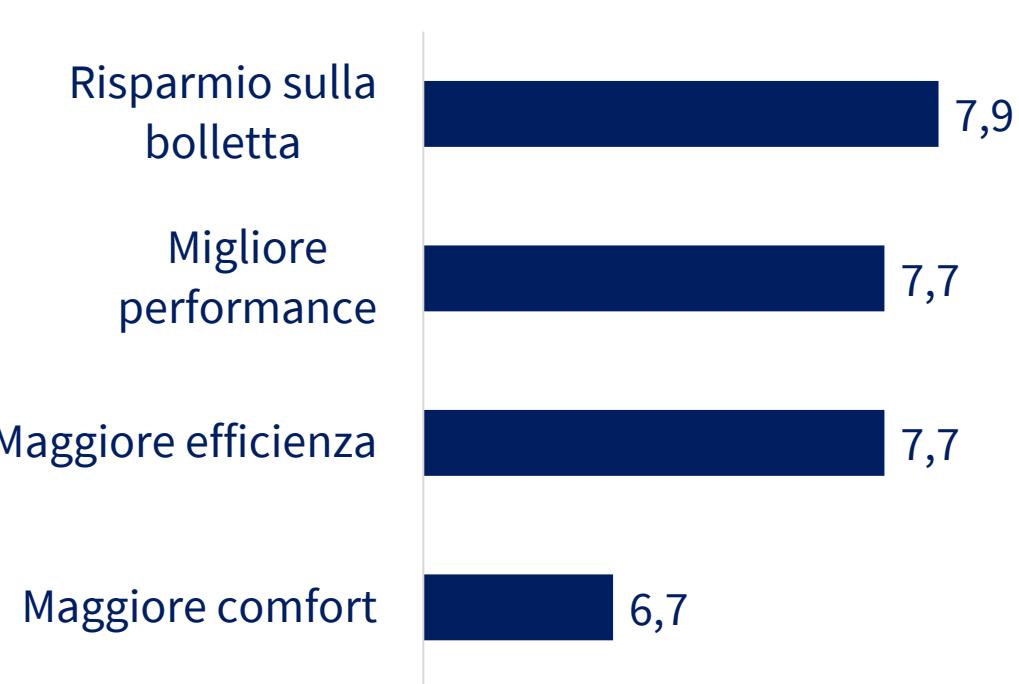
**Risposte alla domanda «Quali sono i principali ostacoli alla sostituzione delle attrezzature per la ristorazione? (ordinare dal più importante = 6 al meno importante = 1)?»**  
(voto medio), 2023



# 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

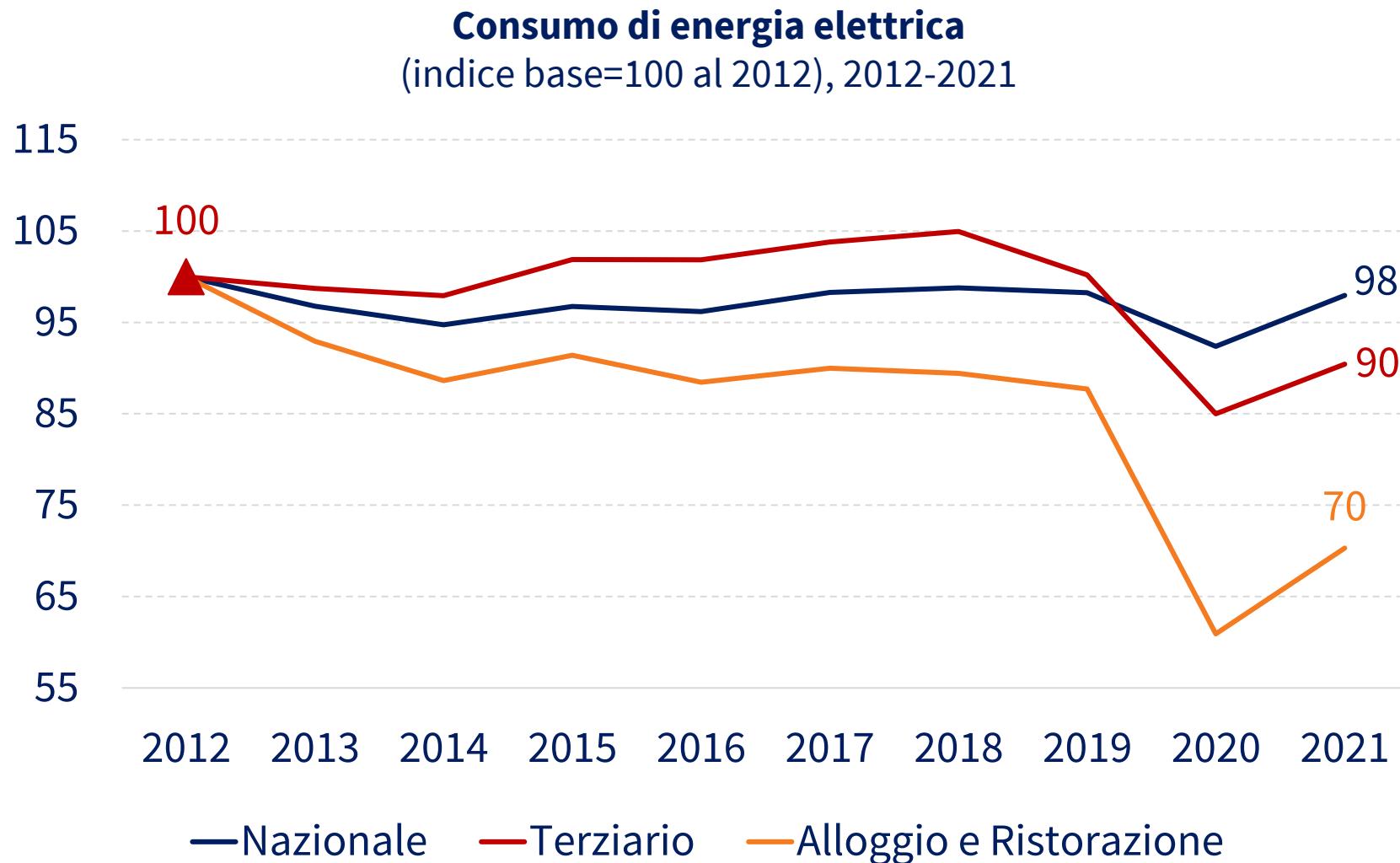
# La filiera della ristorazione e i driver di cambiamento per il futuro

**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 delle 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

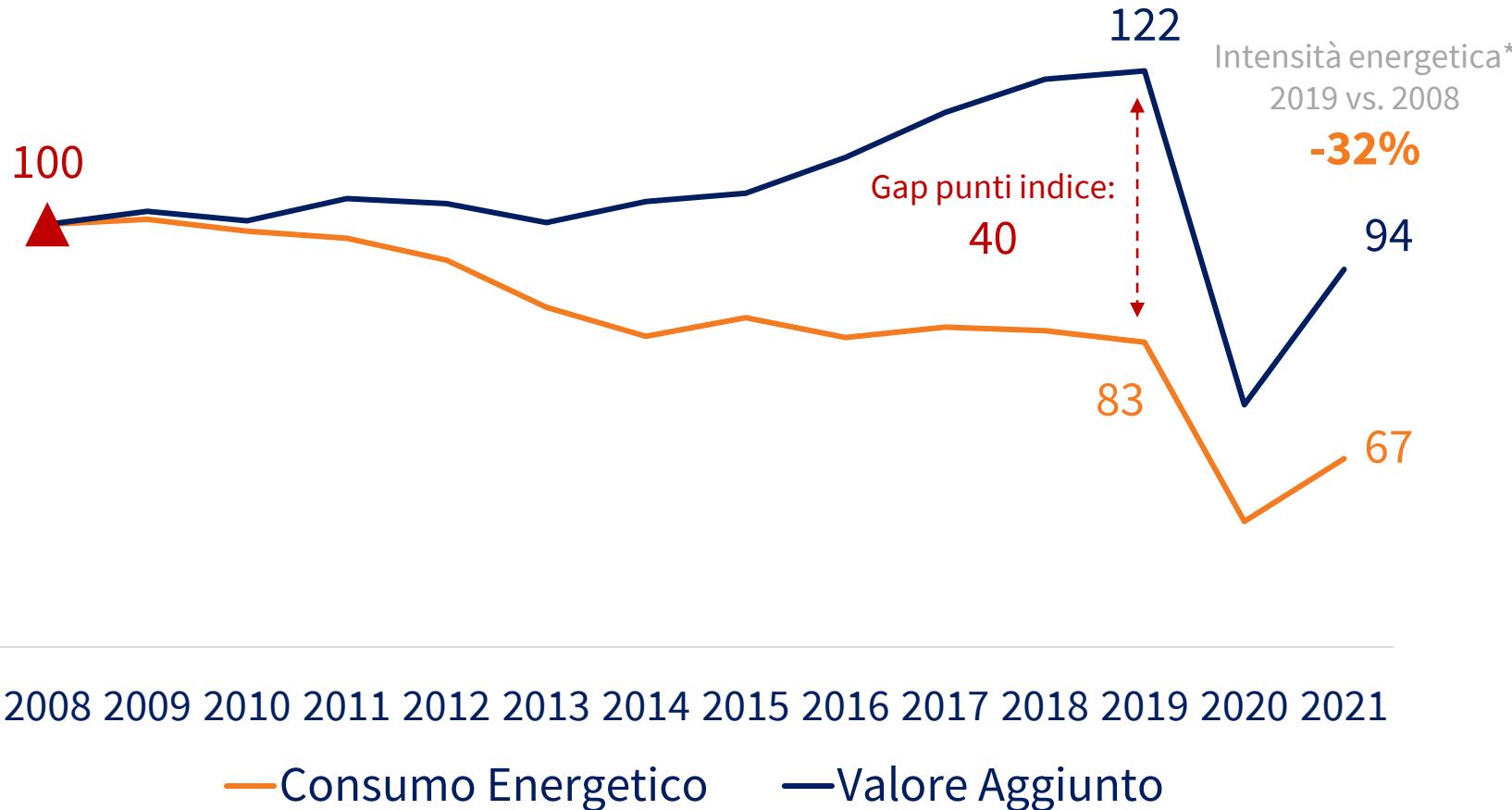


Il settore dell'alloggio  
e la ristorazione ha  
**ridotto del 30%** il  
consumo di energia  
nell'ultimo decennio  
rispetto ad un  
**consumo stabile della  
media italiana**

# 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

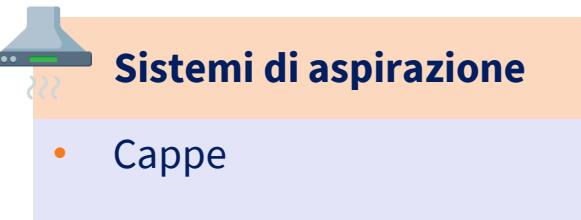
- The European House – Ambrosetti ha **mappato le principali tecnologie** utilizzate nel settore della **ristorazione professionale**
- Obiettivo: comprendere, tramite un **modello di stima**, i benefici in termini **ambientali, economici e sociali** di ogni attrezzatura professionale
- Sono state identificate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

## Le famiglie di attrezzature professionali analizzate

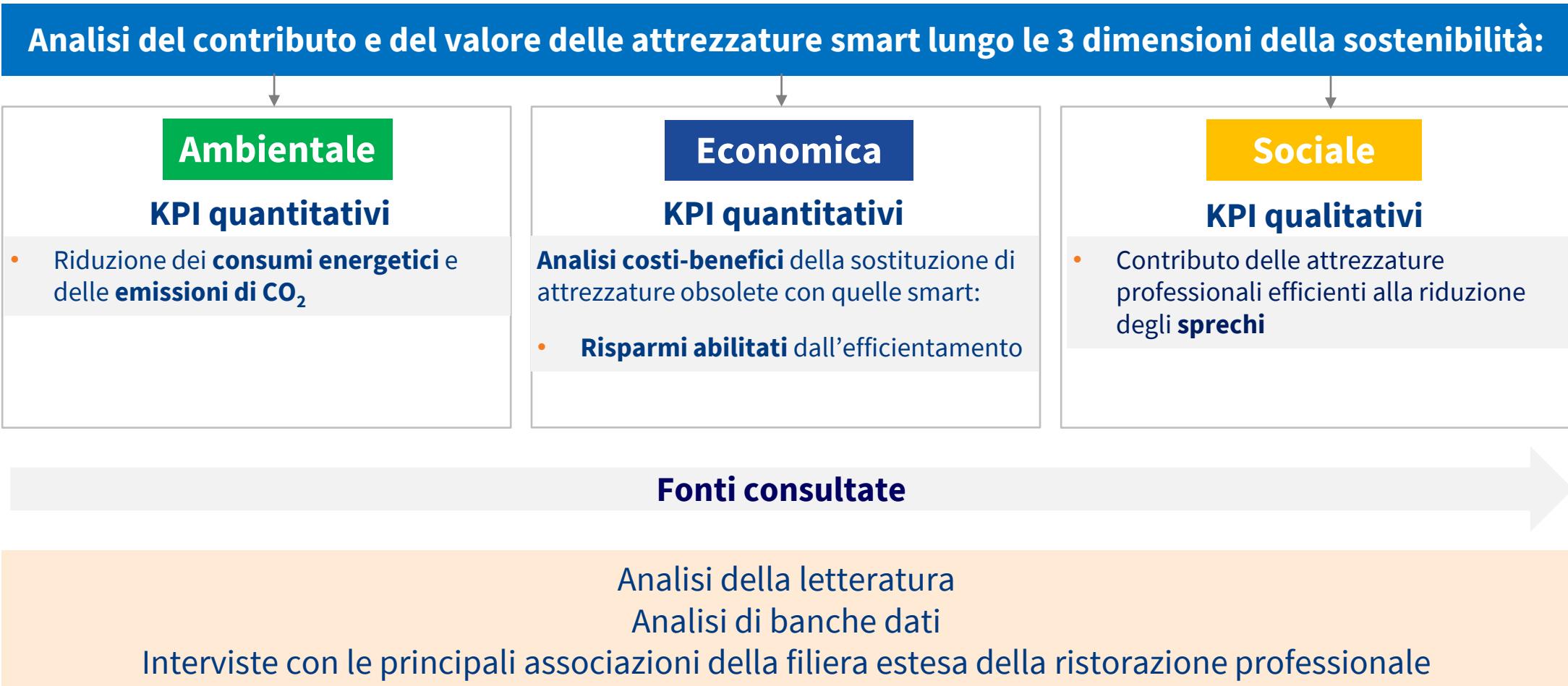


# All'interno di ciascuna famiglia, sono state prese in considerazione le attrezza<sup>r</sup>tute professionali più utilizzate

All'interno di ciascuna famiglia di attrezza<sup>r</sup>tute professionali sono state considerate le seguenti tecnologie:



# 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

Analisi del contributo e del valore delle attrezzature smart lungo le 3 dimensioni della sostenibilità:

## Ambientale

### KPI quantitativi

- Riduzione dei **consumi energetici** e delle **emissioni di CO<sub>2</sub>**

## Economica

### KPI quantitativi

**Analisi costi-benefici** della sostituzione di attrezzature obsolete con quelle smart:

- **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

# La metodologia adottata per il calcolo dei benefici delle attrezzature efficienti: la riduzione dei consumi e delle emissioni di CO<sub>2</sub>

- 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 CO<sub>2</sub>**:
  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 CO<sub>2</sub>**, derivanti dalla quota del parco installato suscettibile di sostituzione (**scenario «as is»**)
  3. Si intende stimare il **consumo** e le conseguenti **emissioni di CO<sub>2</sub>** 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 CO<sub>2</sub>** determina il **risparmio effettivo** associato all'utilizzo delle migliori tecnologie sul mercato

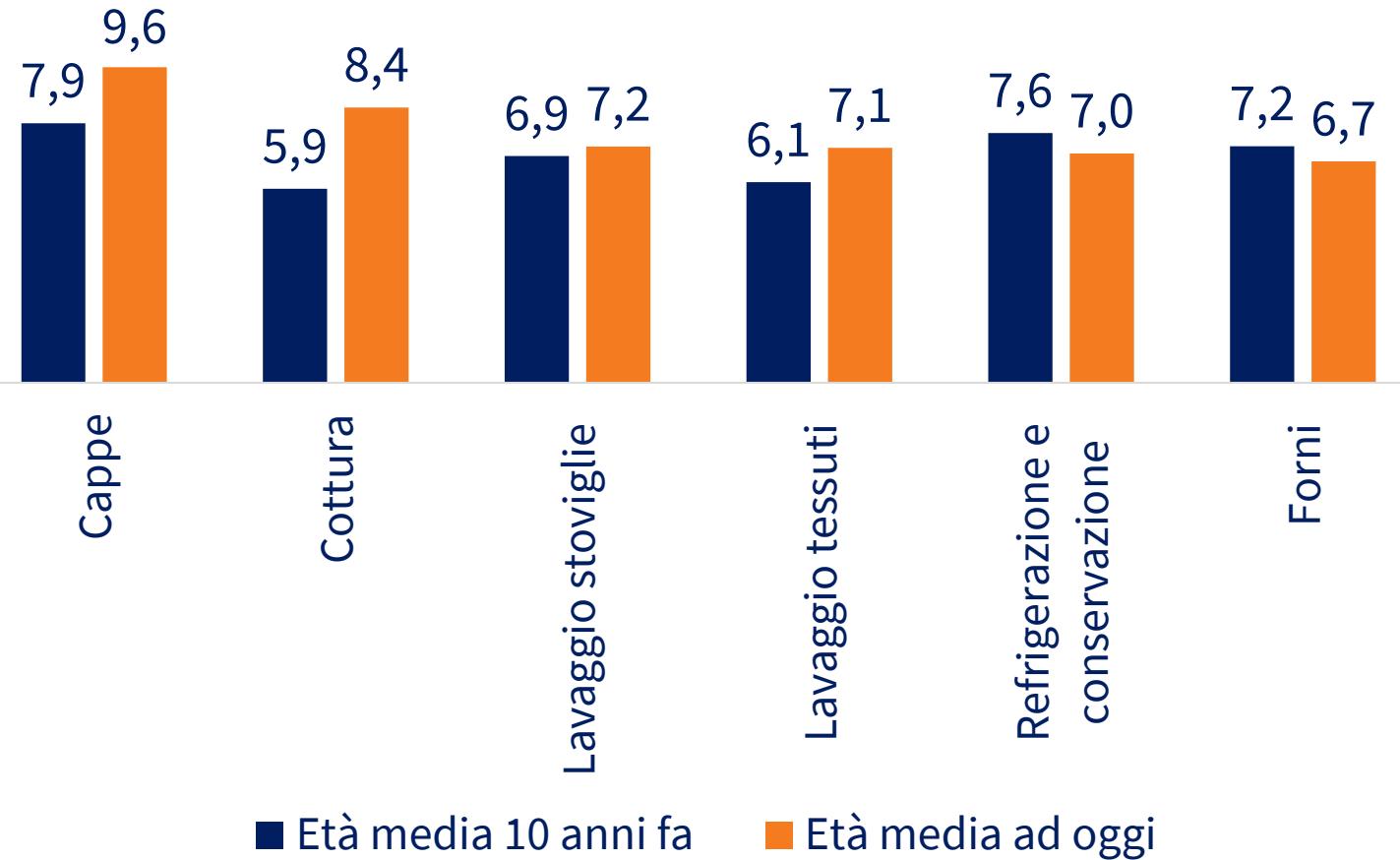
# La metodologia adottata per il calcolo dei benefici economici delle tecnologie efficienti e intelligenti

---

- 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

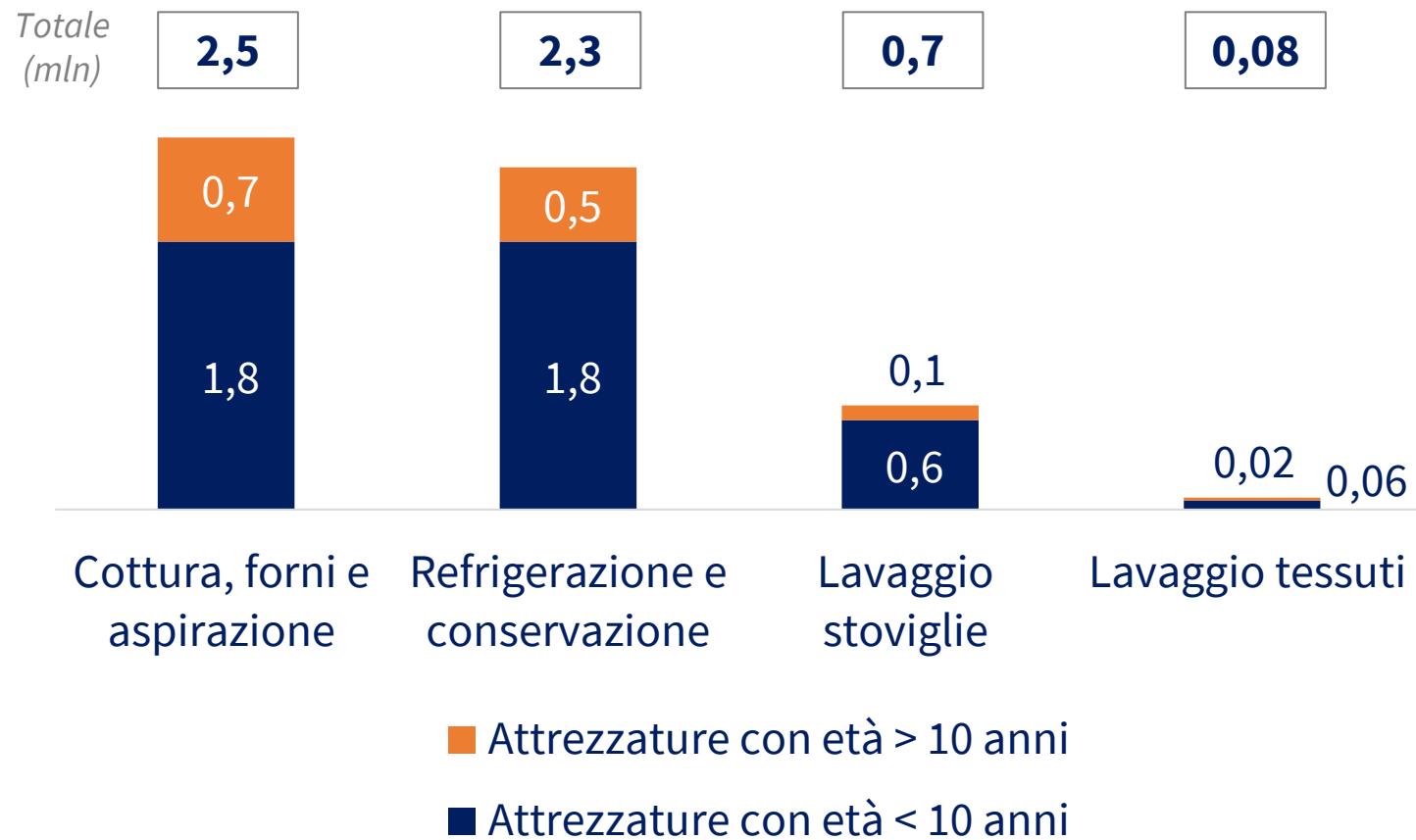
### Età media del parco installato per tipologia di attrezzatura professionale (età media in anni), 2019



- 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 EFCEM 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

Lavaggio tessuti	6,1
Cottura, forni e aspirazione	4,3
Lavaggio stoviglie	2,2
Refrigerazione e conservazione	2,0

Moltiplicando per  
il n. di attrezzature  
obsoete:

6,1 → 0,1 mln

4,3 → 2,8 mln

2,2 → 0,3 mln

2,0 → 1,1 mln

Consumo totale del  
parco obsoleto  
(MWh/anno)

4,3 mln



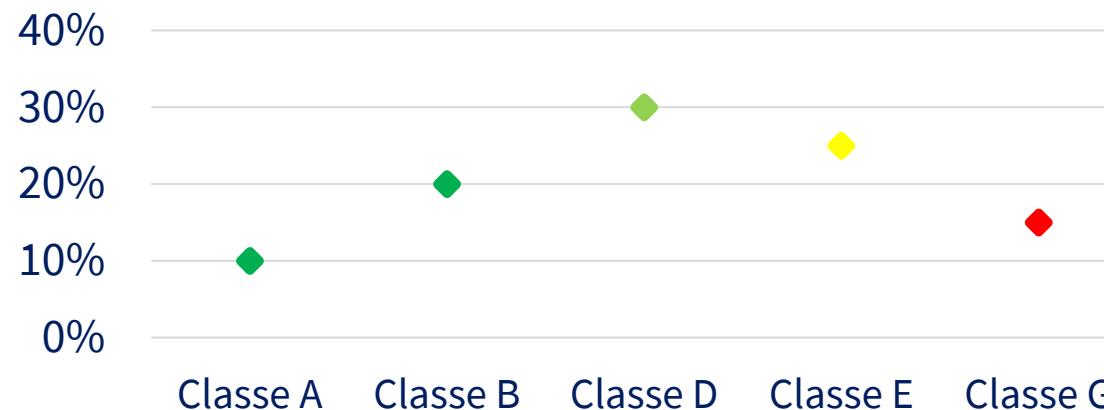
Aggiornamento secondo i **nuovi dati**  
condivisi da EFCEM Italia

- 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

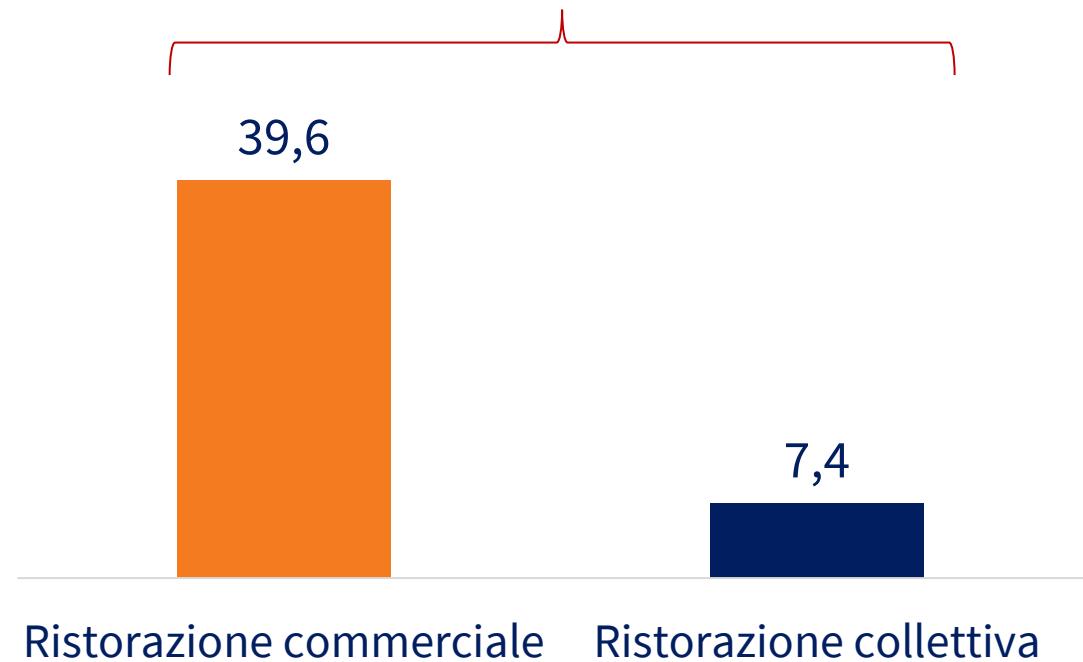
Si stima che il settore della ristorazione consumi circa **130 milioni di litri** di acqua al giorno, per un **totale** pari a

**47 milioni di m<sup>3</sup>**

di acqua all'anno

**Consumi idrici del settore della ristorazione per settore d'utenza** (milioni di m<sup>3</sup>), 2024

**PER UN TOTALE DI 47 MILIONI DI M<sup>3</sup>**



N.B.: La ristorazione commerciale raggruppa il mondo della ristorazione tradizionale, quello della ristorazione veloce, i bar. La ristorazione collettiva include i comparti della ristorazione aziendale, della sanità, dell'istruzione e dei servizi.

Fonte: elaborazione The European House - Ambrosetti su dati EFCEM Italia, 2024

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

Risparmi idrici

ILLUSTRATIVO

## LAVASTOGLIE 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



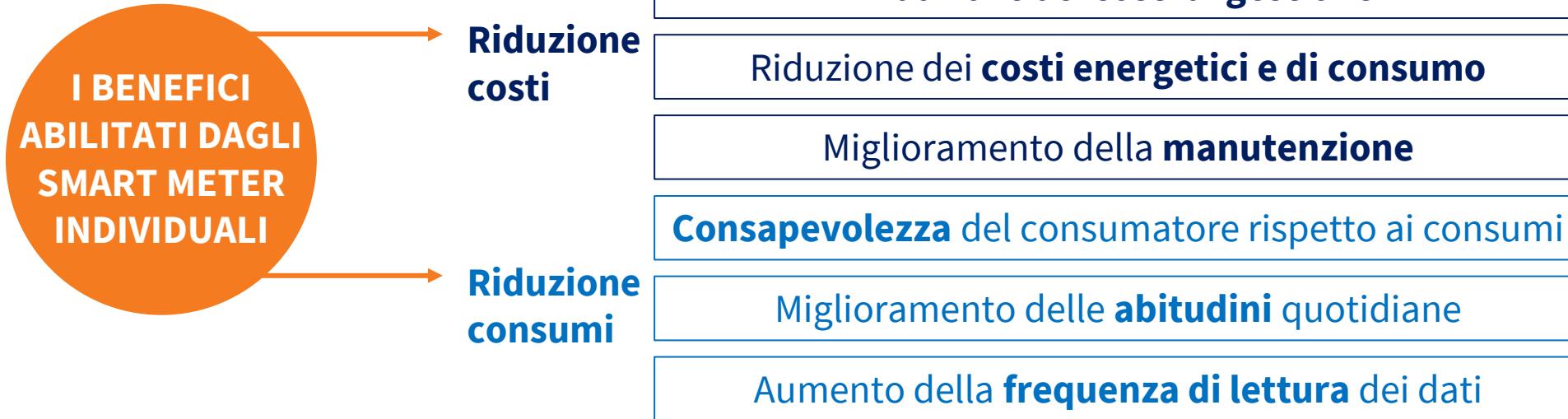
## SISTEMI SMART DI MONITORAGGIO DELL'ACQUA

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:

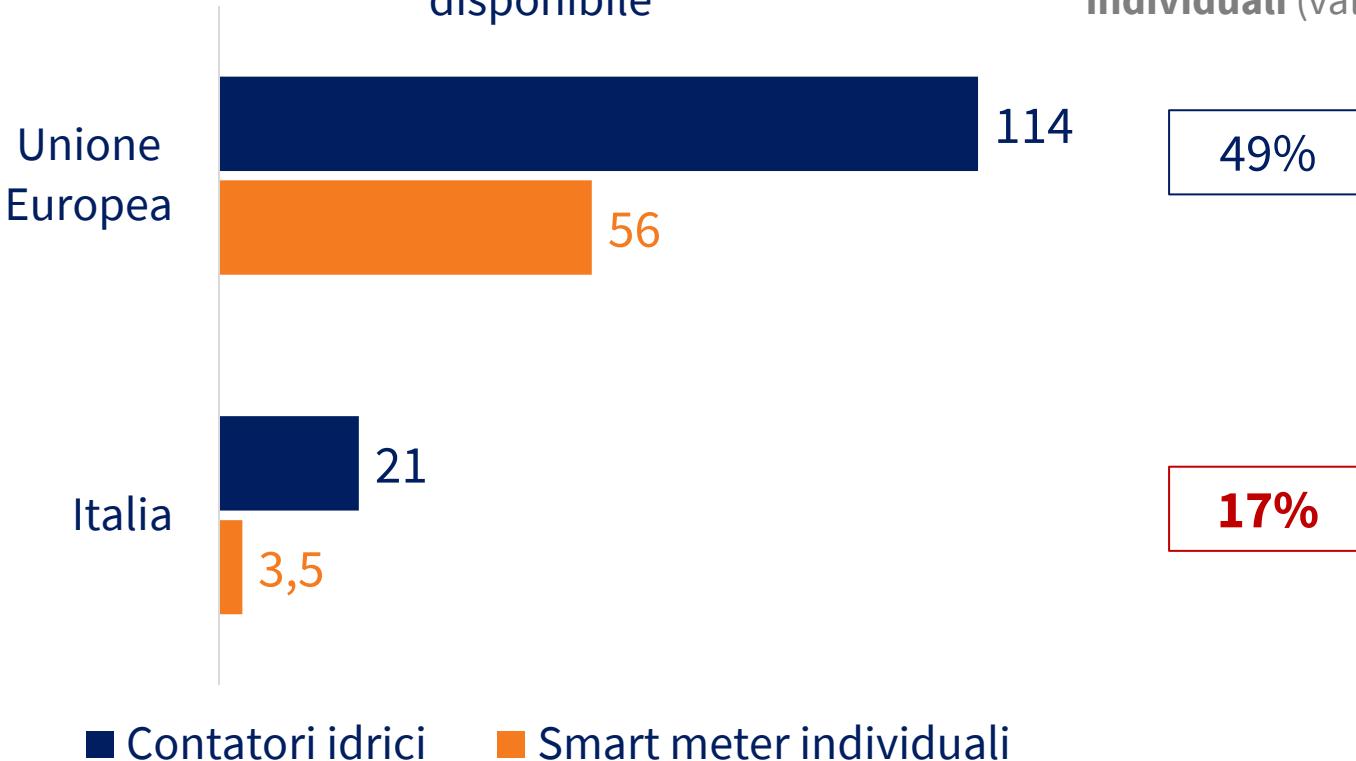
- **-100 Euro** di spese annuali per abitazione (**30,7%** del totale)
- **-21,3 m<sup>3</sup>** di consumi idrici annuali per abitazione (**14,3%** del totale)

# 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

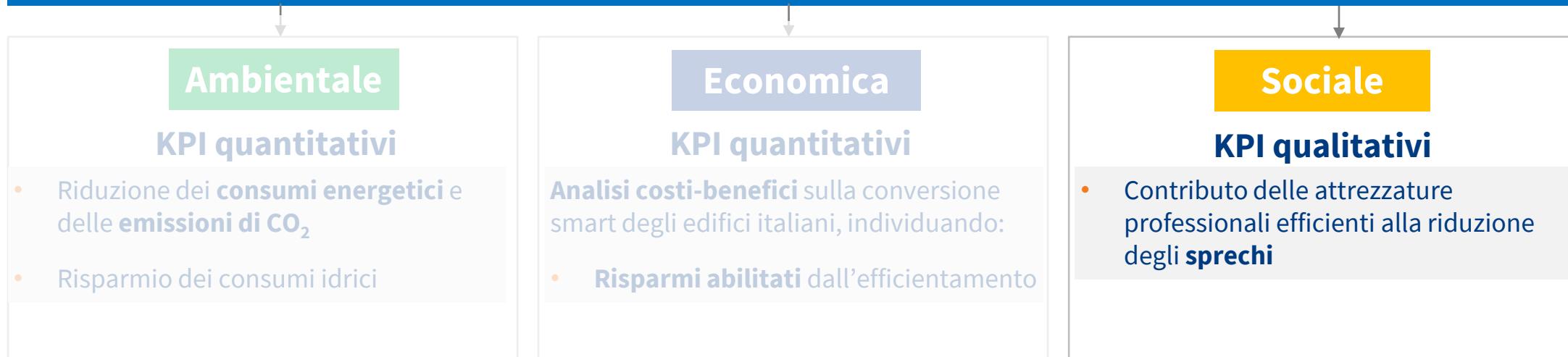


Tasso di penetrazione degli smart meter individuali (valori %)

- 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:



## 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

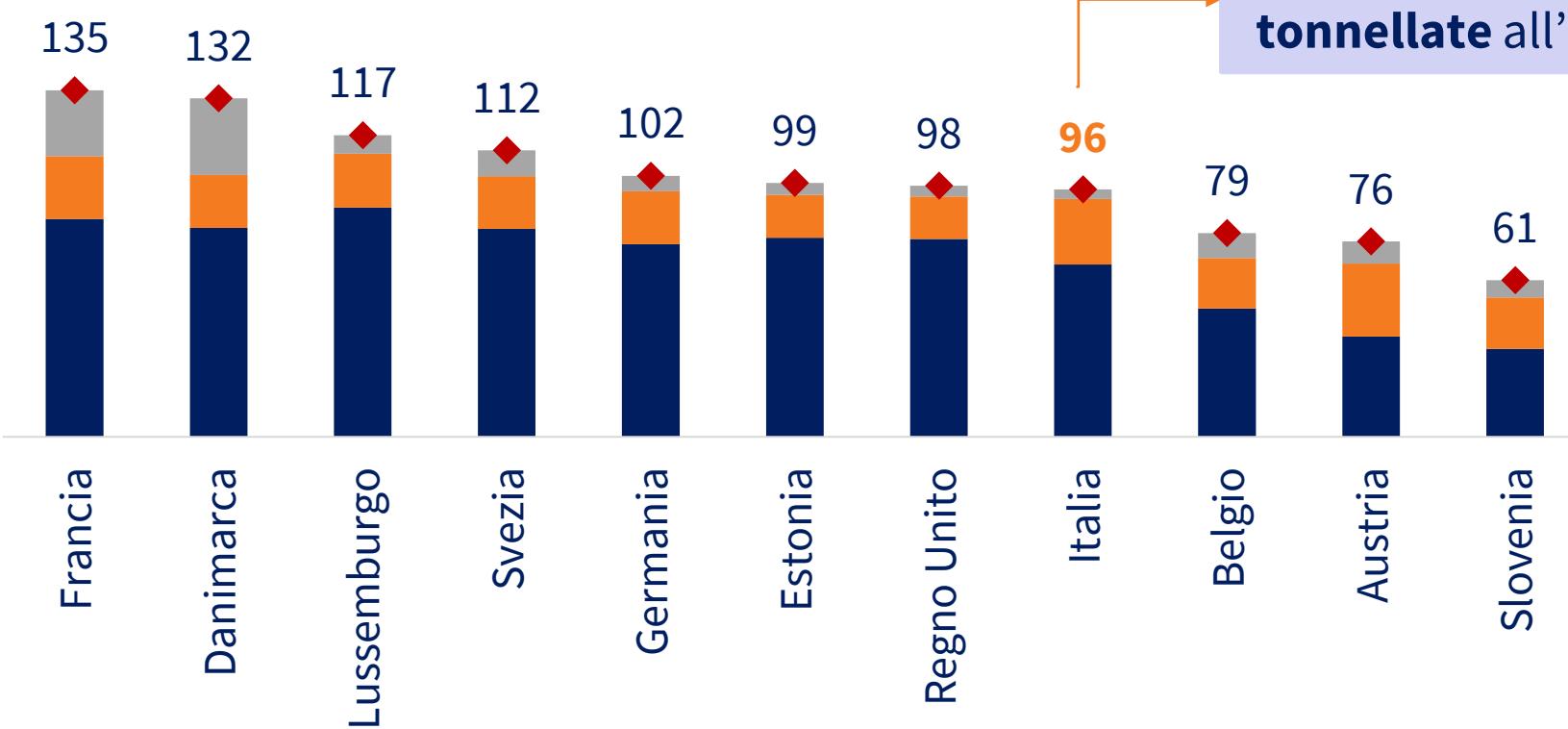


# In Italia, lo spreco alimentare nelle fasi di consumo finale ammonta a 96 kg pro-capite, ma nel 2023 si è ridotto del -12%



## 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 agroalimentari 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



**164 milioni**

i pasti serviti ai **lavoratori** delle imprese



**115 milioni**

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



**343 milioni**

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



**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

Dal 2013 The European House - Ambrosetti è stata nominata nella categoria "Best Private Think Tanks" - 1º Think Tank in Italia, 4º 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.

