

Ristorazione, vola il fatturato: oltre 50 miliardi

Pubblicato: Giovedì 19 Ottobre 2017



Nel nostro Paese, il **giro d'affari del settore della ristorazione** supera i 50 miliardi di euro: quella del food, di conseguenza, si dimostra una delle più importanti e preziose industrie del nostro Paese, come rivela anche la presenza di circa 325 mila aziende attive in questo ambito. I dati provengono da uno studio che è stato realizzato per Host dall'Università Bicocca: con un fatturato di 51 miliardi di euro, la ristorazione può guardare al futuro con spirito ottimista. **La ricerca si è concentrata in modo particolare sulla Lombardia:** viene fatto notare, per esempio, che negli ultimi anni a Milano si è registrata un'evoluzione caratterizzata da alti standard di qualità.

Partendo dall'analisi delle tre pubblicazioni più importanti del mercato – e cioè i Ristoranti d'Italia di Gambero Rosso, i Ristoranti d'Italia di Espresso e la Guida Michelin – si scopre che viene concessa una citazione al 4.6% dei ristoranti del capoluogo lombardo. In tutto sono 37 i locali che vantano un riconoscimento. Il mercato, comunque, sta osservando dei significativi cambiamenti in atto: se è vero che i ristoranti rappresentano, per il momento, la maggior parte delle attività, arrivando a coprire oltre il 53% delle imprese totali, è altrettanto vero che **le attività di ristorazione mobile stanno aumentando a dismisura**, complice il successo crescente dello street food. I cambiamenti del modo di socializzare che si stanno verificando nella società contemporanea, d'altra parte, inducono gli operatori del settore a rinnovare e a rivitalizzare l'offerta, all'insegna di una migliore convivialità, di una maggiore condivisione e di esperienze sempre più uniche.

Per quel che riguarda la ristorazione collettiva, invece, si parla di un mercato il cui valore è di poco superiore ai 6 miliardi e mezzo di euro, con 70mila dipendenti impiegati, più di mille operatori e prospettive rosee. Non si può trascurare il fatto che la crisi dei consumi ha messo in evidenza il problema del prezzo, da cui deriva una competizione settoriale sempre più aspra.

Grande attenzione viene riservata, poi, all'innovazione: non si tratta solo di effettuare investimenti economici, ma di puntare anche sull'esperienza, sulle capacità professionali e sulle risorse umane. Preparare i pasti (produrli, trasportarli e metterli a disposizione) significa anche avere una particolare cura per la salute e per il benessere dei fruitori: il compito è quello di dare vita a organizzazioni precise e affidabili che garantiscano standard di qualità elevati, anche sotto il profilo organolettico e nutrizionale. Uno degli strumenti a cui si può ricorrere a questo scopo è una vasta differenziazione delle diete, con la divisione della fase produttiva e conservativa dalla fase distributiva e del consumo, senza rischi microbiologici particolari.

Insomma, da aziende di **forniture alberghiere Bergamo**, ai ristoranti di Varese, dalle pizzerie di Como agli agriturismi di Lecco, l'avvenire sembra essere interessante.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

