

Imprese, Fipe-Confcom: â??Tanti clienti nei bar italiani, ma ricavi fermiâ?•

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Il bar italiano Ã¨ unâ??infrastruttura chiave per il tessuto socio-economico del Paese, capace di generare valore, lavoro e socialitÃ , ma il modello economico che lo sostiene Ã¨ sotto pressione. Secondo lâ??analisi di Fipe-Confcom le 124.917 imprese (-1,5% sul 2024) intercettano oltre 5 miliardi di occasioni di consumo allâ??anno (16 milioni di visite al giorno) per un valore di 23 miliardi di euro. Un sistema che si regge su una significativa base occupazionale: 374 mila addetti, con un incremento del +6,4% dei lavoratori dipendenti (276.730 nel 2024). Eppure, conciliare sostenibilitÃ economica ed elevati standard di servizio sta diventando sempre piÃ¹ difficile, come testimoniano le 21.741 imprese che hanno chiuso o cambiato tipologia di offerta dal 2015 ad oggi. Dietro questi numeri câ??Ã¨ un modello che si fonda su un equilibrio economico fragile, se si considera un impegno operativo e gestionale quotidiano particolarmente oneroso, con una media di circa 120 clienti al giorno e unâ??apertura media di 14 ore al giorno, 7 giorni su 7, a fronte di uno scontrino medio pari a 4,20 euro (â?¬ 2,90 la colazione). Un sistema di imprese che si misura anche con la dinamica dei prezzi, che nel 2026 crescono complessivamente intorno al +3%, con la caffetteria a +2,8% a settembre, mentre il prezzo medio della tazzina di espresso si attesta a 1,28 euro.

Partendo dallâ??analisi sul settore in questa duplice dimensione â?? rilevanza sociale ed economica â?? Fipe-Confcom ha organizzato oggi, martedÃ¬ 17 novembre, al Palazzo delle Esposizioni di Roma il 1Â° Forum del Bar Italiano, lâ??appuntamento di lancio di un progetto di filiera per raccontare il bar italiano e provare a fornire soluzioni utili a tutelarne la sostenibilitÃ economica e il valore sociale, momento coordinato dal Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani e da Andrea Illy, Presidente di illycaffÃ¨ e Consigliere FIPE. Ma il bar non Ã¨ soltanto un canale di consumo. Lâ??indagine â??Il bar italianoâ?•, realizzata da SWG per FIPE-Confcom su un campione rappresentativo di oltre 2500 italiani maggiorenni, conferma quanto sia ancora radicato nella quotidianitÃ del Paese: il 72% lo frequenta almeno una volta alla settimana, il 26% ogni giorno e il 67% dei frequentatori ha un bar di fiducia. Un legame che continua ad avere una forte dimensione sociale e di presidio del territorio: per il 33% degli italiani, un bar aperto fino a tarda sera nelle periferie aumenta la percezione di sicurezza. Ma dentro questa centralitÃ emergono i segnali di un cambiamento profondo: se il 56% riconosce ancora un modo specificamente italiano di vivere il bar, il 32% ritiene che si sia affievolito o addirittura scomparso.

Cambiano soprattutto i comportamenti tra generazioni: il bar Ã¨ il luogo dove si passa piÃ¹ spesso il tempo con le persone care per il 22% della Gen Z, contro il 9% dei Baby Boomers. A cambiare sono anche le aspettative: pulizia, cura, servizio e accoglienza sono elementi centrali nella scelta del locale e il 71% degli italiani si farebbe guidare dalla presenza di una certificazione basata su questi criteri. Il messaggio che emerge dallâ??indagine Ã¨ comunque chiaro: il bar resta una presenza centrale nella vita degli italiani, ma deve interpretare nuovi bisogni dei consumatori e una domanda crescente di qualitÃ riconoscibile e misurabile. â??Il bar italiano Ã¨ un modello economico e sociale unico, capace di tenere insieme impresa, lavoro, servizio e comunitÃ , un comparto in profonda trasformazione ed evoluzione, che opera con margini ridotti e con un modello organizzativo che richiede un forte impiego di lavoroâ?•, dichiara Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcom. â??Dietro una tazzina di caffÃ¨, un aperitivo o una colazione ci sono imprese, lavoratori e competenze, ma câ??Ã¨ anche un modo tutto italiano di vivere lo spazio pubblico e le relazioni.

Con il Forum del Bar italiano, FIPE ha chiamato a Roma lâ??intera filiera del settore per riflettere sulla sostenibilitÃ del modello italiano, con lâ??obiettivo di tutelare un pezzo della nostra economia e, allo stesso tempo, un tratto essenziale dello stile di vita italianoâ?•. â??La tazzina di caffÃ¨ e il cappuccino consumati al bar continuano a rivestire un ruolo centrale nelle abitudini di tutte le generazioni, rappresentando quasi il 50% delle consumazioni. Allo stesso tempo, il prezzo medio della tazzina in Italia Ã¨ tra i piÃ¹ bassi al mondo e il ricavo per gli esercenti Ã¨ minimo. Credo che il futuro del settore richieda una strategia fondata sul valore, attraverso la qualitÃ dellâ??esperienza, la formazione e gli investimenti nei locali, sostenuti da una maggiore collaborazione tra industria, pubblici esercizi e istituzioniâ?•. Ha aggiunto Andrea Illy, Chairman di illycaffÃ¨ e consigliere FIPE. Per dare forma al bar come â??casa degli italianiâ?• nasce il Nuovo Galateo del Bar Italiano, presentato nel corso della giornata. Il progetto mette al centro sei parole dâ??ordine che ne definiscono lâ??identitÃ : qualitÃ , relazione, ristoro, arredo, decoro e sentimento. Il Galateo guarda al futuro, senza nostalgia: il bar Ã¨ il rifugio contro la desertificazione commerciale, una presenza quotidiana, un luogo attento alla qualitÃ e presidio sociale del quartiere, capace di ascoltare i cambiamenti delle abitudini e rinnovarsi senza perdere le proprie radici.

default watermark

Ã? questa capacitÃ di coniugare continuitÃ ed evoluzione che rende unico il modello italiano. Il confronto al Palazzo delle Esposizioni, inaugurato dal saluto del Presidente di Confcom Carlo Sangalli, ha visto la partecipazione del Ministro dellâ??Agricoltura, della SovranitÃ alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e del Sindaco di Roma Roberto Gualtieri. Allâ??appuntamento hanno partecipato anche: Roberta Angelilli, vicepresidente della Regione Lazio; Valeria Baglio, Assessora alle AttivitÃ Produttive di Roma Capitale; On. Gianluca Caramanna, consigliere del Ministro del Turismo per le relazioni istituzionali; Giorgio Cortellesi, sindaco di Amatrice (Ri) e il vicepresidente FIPE Matteo Musacci del Gruppo Giovani Imprenditori di Fipe. Tra i relatori dellâ??evento, anche molti esercenti e dirigenti delle aziende del settore: Alessandro Cavo, Pasticceria Liquoreria Marescotti (Genova); Valerio Esposito, Metro Italia; Federica Luni, Pasticceria Estense (Padova); Walter Musco, Pasticceria Walter Musco (Roma); Vincenzo Pagliara, Ritorno (Acerra-NA); Sergio Paolantoni, CaffÃ¨ Palombini (Roma); Alberto Ponchio, Campari Group; Alfredo Pratolongo, Heineken Italia; Antonio Rigano, Gruppo San Pellegrino; Francesco Sanapo, Ditta artigianale (Firenze); Betty Staccoli, Staccoli CaffÃ¨ (Cattolica-RN).

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Novembre 17, 2026
Autore
redazione

default watermark