



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Fipe - Ristorazione, spopola sempre più il modello "take away"

A Roma Assemblea pubblica della **FIPE**: presentata la ricerca "*Evoluzione dei pubblici esercizi nei centri storici*". Tra il 2008 e il 30 giugno 2016 il numero dei pubblici esercizi cresce dell'8%. Cala il numero dei bar e aumenta fortemente la ristorazione "take away", soprattutto al Sud e nei centri storici delle città grandi e medie.

Tra il 2008 e il 30 giugno 2016 il numero dei pubblici esercizi cresce dell'8%, ma è uno sviluppo che cela dinamiche anche diametralmente opposte: da una parte c'è soprattutto un forte aumento della ristorazione "take away" e dall'altra un calo dei bar, che sono così spinti a trasformare la loro offerta per restare sul mercato. Lo sostiene il Centro studi della **FIPE** nell'indagine "*Evoluzione dei pubblici esercizi nei centri storici*", effettuata in 21 Comuni di grandi e medie dimensioni che ospitano il 16% della popolazione e divulgata in occasione dell'Assemblea pubblica svoltasi a Roma presso la sede nazionale di **Confcommercio**. I fenomeni descritti in precedenza sono ancora più rilevanti nei centri storici (take away +42%, ristorazione con servizio +25%, bar -10%), soprattutto al Sud. Una situazione - ha rimarcato il responsabile del Centro studi, Luciano Sbraga - che confuta la tesi secondo la quale il numero di imprese cresca al crescere dei consumi: nel Mezzogiorno "*aprire bottega*" è un modo per trovarsi un lavoro. Il confronto tra ristorazione con e senza servizio mette in evidenza al nord Milano (+49% contro +114%) e Bologna (+18% contro +59%), al centro Firenze (+48% contro +64%) e Roma (+18% contro +37%) e al sud Napoli (+16% contro +62%) e Bari (-8% contro +29%). I bar resistono nei centri storici delle città del sud e calano sensibilmente in quelli delle città del nord, in particolare se di grandi dimensioni. La maglia nera va a Torino, con un calo dei bar tradizionali del 22% nel centro storico. Per il resto, dall'indagine emerge che l'Italia è in Europa uno dei Paesi a più alta densità, con 228 abitanti per pubblico esercizio, e che c'è sempre grande voglia di impresa, così come resta elevatissimo il turnover nel settore. Per quanto riguarda la ristorazione "take away", infine, il forte sviluppo è legato anche a due condizioni specifiche: il cambiamento del mondo di mangiare sempre più verso il modello anglosassone (si mangia a tutte le ore, basta con colazione-pranzo-cena...) e l'importo insostenibile delle locazioni commerciali nei centri storici.