Ristorazione: 2022 anno della ripartenza (ma non per tutti)

lorenzo-ferrari-forum-ristorazione-2002-2-2fda38aa

Il 2022, seppur caratterizzato dal rincaro della materia energetica con il conseguente aumento dei prezzi in menu per il 36,9% dei ristoratori, fornisce segnali incoraggianti di ripartenza per un mercato in fase di assestamento e riorganizzazione. E’ quanto discusso al Forum della Ristorazione in corso a Padova alla presenza di circa mille ristoratori italiani chiamati a confrontarsi proprio sul tema del rilancio di un settore sfibrato e sfiduciato da oltre due anni di pandemia.

A fotografare la ristorazione e a delinearne i prossimi scenari è il **Rapporto 2022 dell’Osservatorio Ristorazione**, spin-off dell’agenzia RistoratoreTop e organizzatore del Forum, realizzato elaborando dati provenienti da diverse fonti, tra le quali gli istituti di ricerca ISTAT e Censis, le associazioni di categoria FIPE e Federalberghi, Wearesocial, le banche dati di Infocamere e la web app Plateform.

Una fotografia in numeri
Secondo le elaborazioni dell’Osservatorio su dati Movimprese di Infocamere, il **2021** è stato protagonista di **due record amari**: le iscrizioni di nuove attività in ristorazione sono state 8942, il numero più basso della storia recente italiana, così come il saldo tra iscrizioni e cessazioni, -14.188. Nel 2021, per la prima volta, sono diminuite le attività ristorative registrate rispetto all’anno precedente, invertendo un trend di crescita che perdurava da oltre 10 anni, con 396.993 unità rispetto alle 397.700 del 2020, ovvero -707 imprese. Si registra anche la pressoché mancata crescita nel corso del 2021 delle aziende attive nel settore, arrivate a 340.610, solo +46 (+0,01%) rispetto al 2020.

La diminuzione delle attività non ha investito le grandi città italiane con lo stesso impatto: **Roma è la grande sconfitta** del 2021, con 8 attività su 100 che hanno chiuso battenti, passando da 34.200 a

31.359 (-2.841); **decrescono anche a Milano e Torin**o, seppure marginalmente, con rispettivamente -0,6% e -0,4%, mentre il numero cresce a Napoli (19.765 nuove attività registrate, +2,5%) e a Palermo (5.840, +3,3%); rimane pressoché stabile Firenze, dove la quantità di nuove registrazioni si attesta attorno alle 6.800 unità da 3 anni.

"Se da un lato questi numeri sono normali assestamenti di un mercato fin troppo affollato – spiega **Lorenzo Ferrari**, presidente dell'Osservatorio Ristorazione - *dall'altro sottolineano la differenza marcata di competenze e liquidità presente tra gli imprenditori del settore. Nel biennio caratterizzato dalla pandemia sono sopravvissute o hanno addirittura prosperato quelle realtà che hanno saputo riorganizzarsi tempestivamente, rimboccandosi le maniche tra nuovi modelli di business, produzione di sala e cucina ottimizzata e processi di fidelizzazione dei clienti. Sono invece spariti molti dei locali che vivevano di solo passaggio, soprattutto turistico, senza badare particolarmente alla qualità del servizio e di modelli anacronistici privi di qualsivoglia forma di digitalizzazione".*

Tecnologia al ristorante

Il biennio 2020-2021 restituisce un settore che ha visto compiere in **pochi mesi un balzo di digitalizzazione** decennale. Sono stati infatti introdotti su larga scala: pagamenti cashless, menu digitali, sistemi di prenotazione online e di gestione delivery o take away, self-ordering, app per gestire i turni del personale, la fatturazione e i rapporti con i fornitori.

La pandemia ha anche sdoganato definitivamente l'online **food delivery**, mercato che vale oggi 1,17 miliardi di euro. Nel 2021 sono stati 13,21 milioni gli italiani che hanno ordinato a domicilio utilizzando le piattaforme, +15,3% (+1,8 milioni) sul 2020. Secondo i dati Plateform, l'ampio ricorso alle tecnologie disponibili ha lasciato un **segno profondo non solo in cucina e in sala**, ma anche nelle abitudini dei clienti: le prenotazioni online sono più che raddoppiate rispetto al periodo pre-pandemico, al punto che oggi il 39,1% delle stesse avviene via web. Lo strumento più utilizzato per assicurarsi un tavolo in un locale resta ancora la telefonata, con il 49,7% dei casi, mentre solo l'11,2% degli avventori si accomoda nel locale senza prenotazione.

Le conclusioni del Rapporto prendono le mosse dalla consapevolezza che lo stato di salute della ristorazione rispecchierà il potere di acquisto **in Italia**, dove è previsto un **aumento progressivo delle disuguaglianze sociali ed economiche**. Ciò comporta che una piccola ma crescente porzione di utenti avrà accesso alla fascia di lusso, un'ampia porzione ma in decrescita continuerà ad accedere alla fascia media, mentre un grande e sempre più crescente numero di persone alla fascia accessibile. A partire dal 2022 e per il prossimo lustro, si conferma quindi **il trend di aumento dei locali "accessible convenience"**, ovvero accessibili a tutti e scelti prevalentemente per necessità, e

degli “accessible cool”, accessibili ai più e dotati di una percezione positiva.

“La ristorazione – conclude Ferrari - *è vissuta sempre più come un’esperienza e non come un bene di prima necessità. Chi saprà interpretare al meglio questo concetto, sarà protagonista della ripartenza del settore nel 2022 e negli anni a venire dopo un 2021 che ha evidentemente rappresentato* ***l’anno zero della categoria****. La ristorazione, oggi, non è per tutti. E’ un mestiere complesso, appannaggio di chi è strutturato e organizzato, di chi è in grado di acquisire e formare personale qualificato, di chi fidelizza i clienti, di chi sa strutturare e organizzare il locale come un’azienda, di chi è in grado di gestire accuratamente l’aspetto finanziario. E anche di chi si è dotato, dove necessario, di sistemi internalizzati di prenotazioni e delivery e di chi ha ridisegnato i ruoli del personale di sala e cucina per rendere i locali più performanti”.*