Catene di ristorazione, in Italia valgono 'solo' il 10% del mercato. Ma attenzione alla marginalità

20240305102814shutterstock-1744848056-075e5271

C'è ancora molto spazio di crescita per le catene di ristorazione in Italia. A dirlo sono gli ultimi dati del **"Food service market monitor"** di Deloitte elaborati per Food24 da Aigrim (l'Associazione delle imprese di grande ristorazione e servizi multilocalizzate aderente a Fipe-Confcommercio) secondo cui nel Belpaese le catene valgono 'solo' il 10% del mercato, mentre in Europa il 26% e nel mondo il 35%.

Più nel dettagli, le catene nel 2023 hanno infatti fatturato **8,2 miliardi, con una crescita annua che sfiora l'11%**. Non molto lontano quindi dal tasso di inflazione, ma comunque superiore alla media del settore, cresciuto dell'8,6% medio.

CONSUMI IN CRESCITA NEL FUORI CASA

I dati del indicano anche come il **tasso medio di crescita 2016-22 sia stato del 4,5%** una percentuale elevata se si tiene conto degli anni della pandemia che, con buona probabilità, sono stati utilizzati dalle catene per riorganizzarsi, **sfruttando al contempo anche delivery e take away**.

"I consumi fuori casa sono previsti in crescita del 4-5% l'anno – commenta il presidente di Aigrim, **Cristian Biasoni** – *e su questo trend si innestano due elementi che vanno a vantaggio delle catene. In primo luogo la minor difficoltà, che comunque rimane, ad affrontare i problemi legati al reperimento e alla gestione del personale.* ***A favorire le catene sono soprattutto i possibili percorsi di crescita professionale****. Il secondo vantaggio riguarda gusti e abitudini dei clienti, soprattutto dei* ***giovani****, che sono sempre più* ***polarizzati sulla scelta di cosa mangiare****, che sia hamburger o sushi".*

RISTORAZIONE VELOCE IN TESTA

Secondo Deloitte, **la fetta di mercato del quick service restaurant (i fast food e tutte le attività dove non viene effettuata l'ordinazione e il servizio al tavolo) è del 29%** e si sta avvicinando alla

media mondiale del 33% (il 50% è invece coperto dal full service, il 20% dai bar e l'1% dallo street food).

"Questo tipo di catene si sta diffondendo più del casual dining (dove invece si viene serviti al tavolo, ndr) – conferma Biasoni – *perché c'è bisogno di meno personale e poco spazio. In sostanza gli investimenti costano meno e questo con l'aumento dei tassi di interesse fa la differenza".*

UN BOOM DI APERTURE

Anche Eni ha deciso di scommettere sul settore con il progetto **Alt - Stazioni del Gusto**, sviluppato in collaborazione con l'Accademia dello chef tristellato Niko Romito: in programma ci sono cento aperture in Europa in quattro anni. Nuovi investimenti in vista anche per **Cigierre**: la Compagnia Generale Ristorazione Spa (che riunisce i format **Old Wild West, Wiener Haus, Pizzikotto, America Graffiti, Shi's e Smashie**) nel 2023 ha fatturato 550 milioni (+9%) con un ebitda passato da 53 a 62 milioni, stimato in aumento grazie a 20 nuove aperture.

Starbucks è arrivato a quota 35 punti vendita con l'apertura di pochi giorni fa a Bologna e il piano di espansione sviluppato con il Gruppo Percassi prevede altre inaugurazioni nel 2024. **Löwengrube**, la rete di ristoranti in stile bavarese, nel 2023 aggregando gli incassi dei trenta locali riuniti ad oggi sotto la stessa insegna ha superato il giro di boa dei 20,5 milioni (+10%). Obiettivo sono 10 aperture in 3 anni nei centri commerciali grazie a una joint venture con Sal Service.

La ristorazione veloce **punta anche sull'italianità**, come nel caso dei 410 locali de **La Piadineria**, che dopo 6 anni con il private equity Permira è appena **passata al fondo Cvc**. C'è poi chi si lega al vino, come i 36 locali di **Signorvino** che nel 2024 punta a raggiungere un giro d'affari di 86 milioni (il 30% dall'enoteca). E chi alla birra: **Doppio Malto** la produce in Sardegna e la vende nei suoi 44 locali (di cui 3 in Francia e 1 in Uk) che conta di far diventare 50 nel 2024 e 100 entro il 2027. Il fatturato è quota 70 milioni e si stima di arrivare a 80 quest'anno. **Miscusi** punta invece sulla pasta e sulla sostenibilità: l'ultimo arrivato è il fusillone di sorgo che usa il 70% di acqua in meno. La catena nel 2024 vuole aprire altri dieci ristoranti (per un totale di 24) e arrivare a 25 milioni di fatturato dopo il +20% del 2023 (2 milioni di ebitda).

Poi ci sono le "bowl" con **I Love Poke e Poke House**. Quest'ultimo nato solo nel 2018 conta già 180 punti vendita nel mondo e 130 milioni di fatturato nel 2023, anno che ha visto l'ingresso nel Gruppo della Red Circle Investments di Renzo Rosso che si è affiancato a Eulero Capital, Fg2 Capital, Mip Sgr e Angelo Moratti. E poi ci sono le catene di pizzerie, che sono un mondo a parte, anch'esso in crescita.

I RISCHI DI FRENATA

Cosa può frenare a questo punto il trend positivo del settore? "*In generale c'è ottimismo nonostante il cattivo momento congiunturale che sta colpendo lo scontrino medio più che la frequenza di acquisto. Nelle piccole catene i flussi di cassa possono illudere e lasciare spazio all'entusiasmo* – mette in guardia Biasoni –. *Bisogna* ***fare attenzione alla marginalità****, perché non è facile superare il guado dei dieci-venti locali senza avere una valida struttura operativa centrale".*

"La ristorazione si conferma un comparto sempre più importante per l'intera filiera del food. Le imprese di questo settore, per continuare a crescere, dovranno innovare il loro modello di business mettendo i consumatori e la sostenibilità al centro. Un ulteriore salto di qualità del Foodservice – commenta **Tommaso Nastasi**, partner e value creation service leader di Deloitte Italia – *non può prescindere dalla coesione tra i diversi attori della filiera, tramite aggregazioni e partnership che valorizzino il territorio e le sue eccellenze imprenditoriali. Per adeguarsi alle mutate preferenze dei consumatori, gli operatori stanno* ***adattando la loro value proposition*** *sia in termini di innovazione di prodotti, per esempio introducendo più opzioni vegetariane e plant-based, che di customer experience, attraverso l'uso di strumenti digitali".*