Rapporto Ristorazione: i consumi salgono a quota 100 miliardi e il valore aggiunto segna +0,5%

20260409115137fipe-rapportoristorazione26

A Roma è stato presentato il Rapporto Ristorazione 2026 di Fipe-Confcommercio, che profila un 2025 segnato da una moderata crescita pur in presenza di numerose criticità strutturali e di un contesto segnato dal rallentamento dell'economia e da tensioni internazionali. Nel corso della conferenza stampa, nella sede della federazione in Piazza Giovanni Gioacchino Belli, ci sono state anche le testimonianze di Alessandro Negrini e Fabio Pisani, chef-patron del Gruppo Aimo e Nadia, e Betty Staccioli dello Staccioli Caffè di Cattolica. Quest'anno, come ricordato dal direttore del Uffico Studi Fipe Luciano Sbraga, l'analisi di Fipe apre un importante spaccato sui protagonisti del settore, creando una sorta di identikit degli imprenditori di oggi.

Il Rapporto, come spiegato da Sbraga, evidenzia il consolidamento del trend positivo del valore aggiunto, che nel 2025 si stabilizza a 59,3 miliardi di euro, con una crescita reale di mezzo punto percentuale. I consumi hanno toccato quota 100 miliardi di euro, in aumento dello 0,5% sul 2024, ma ancora al di sotto dei livelli pre-Covid (-5,4%). Le imprese sono 324.436, in leggera flessione (-1%) sull'anno precedente. La contrazione maggiore (-2,2%) si registra nel canale bar come effetto di difficoltà strutturali del format ma anche dell'evoluzione delle imprese verso altri modelli di business. Sostanzialmente stabile il comparto ristoranti (-0,4% sul 2024), mentre segna un +3,5% il settore del banqueting e ristorazione collettiva.

Sul versante dei prezzi, i listini della ristorazione segnano +3,2% sul 2024. Nel 2025 è proseguito il processo di adeguamento dei listini conseguente allo shock inflazionistico degli anni post pandemia, sebbene la ristorazione italiana si confermi, da questo punto di vista, tra le più virtuose d'Europa. Sulle prospettive del 2026 pesano i rischi di un nuovo shock energetico innescato dal conflitto in Medio Oriente. L'incertezza rende le scelte di investimento più mirate: nel 2025 il 28,4% delle imprese ha realizzato ammodernamenti, il 25,8% li ha in programma nel 2026. Sul versante del lavoro si registra

la diminuzione dell’occupazione dipendente, che perde oltre 114.000 unità (-10,3%). L’incontro tra domanda e offerta di lavoro permane una criticità del settore, con un’impresa su due che dichiara di incontrare difficoltà nel reperimento del personale. Sebbene la ristorazione continui a essere un bacino occupazionale importante per i giovani (il 61,6% dei lavoratori è under 40), l'unica fascia occupazionale che resiste al calo generale è quella degli over 60, evidenziando come nei pubblici esercizi la permanenza attiva al lavoro si stia progressivamente allungando, anche per effetto della crisi demografica.

LA FAMIGLIA ASSET STRATEGICO

La produttività resta una criticità strutturale del settore: rispetto al 2024 cala di un punto percentuale e rimane netta la distanza dai valori di dieci anni fa. Il Rapporto 2026 è dedicato inoltre agli imprenditori e ai loro percorsi biografici, che vedono storie personali, familiari e professionali spesso fortemente intrecciate tra loro. La famiglia si conferma un asset strategico essenziale: il 37,3% guida un’impresa di famiglia e circa il 70% degli imprenditori è coadiuvato quotidianamente da familiari nella gestione dell’attività, aspetto di grande valore identitario perché favorisce la trasmissione di valori, saperi, competenze. Nel contesto di un diffuso cambiamento del senso del lavoro, soprattutto tra i giovani, gli imprenditori si distinguono per una forte identificazione con la propria attività: passione e vocazione per la ristorazione (47,4%), continuità familiare (35%), desiderio di autonomia (21,6%) sono le principali motivazioni che spingono a fare impresa. E se per il 76,2% l’attività è un pezzo della propria storia personale, un ulteriore 65% sente la responsabilità del ruolo sociale che svolge a beneficio del territorio.

Infine, il 54,3% degli imprenditori non riesce a immaginarsi con un lavoro diverso. Gli imprenditori si mostrano anche del tutto consapevoli dell’elevato impegno che richiede la guida di un pubblico esercizio: 8 titolari su 10 lavorano oltre 40 ore settimanali, 1 su 2 supera le 60 ore. Ecco allora le cautele verso l’idea che i figli seguano le orme di famiglia: tra gli imprenditori i cui figli lavorano, il 48,6% ha figli occupati in azienda, eppure il 45,4% preferirebbe che sviluppassero un percorso professionale diverso, mentre se il 24,4% non ha una posizione netta, il 16,2% auspica, invece, una continuità familiare ma senza alcun condizionamento. Solo per il 10,5% degli imprenditori la continuità generazionale è un desiderio personale significativo.Sebbene la famiglia continui a svolgere un ruolo centrale, i dati evidenziano segnali di un possibile adattamento di tale modello verso percorsi imprenditoriali più diversificati e meno legati alla sola continuità generazionale.

«*Il Rapporto Ristorazione 2026 ci restituisce l’immagine di un settore che resiste al rallentamento dell’economia, registrando una crescita del valore aggiunto e dei consumi, a conferma di quanto la*

ristorazione sia un pilastro irrinunciabile della vita quotidiana degli italiani - ha commentato Lino Enrico Stoppani -. *Le crescenti difficoltà delle imprese nel reperimento del personale, trovano riflesso nella flessione dell'occupazione dipendente, confermando l'esigenza di politiche attive che favoriscano l'incrocio tra domanda ed offerta di lavoro, la continua riqualificazione professionale e una migliore strategia sugli orientamenti scolastici per i giovani. Le trasformazioni demografiche, le difficoltà sui temi della produttività e marginalità stanno innescando profondi cambiamenti nel settore, con il modello familiare che, se rimane la prevalente forma di accesso e organizzazione dell'impresa, è però chiamato a una profonda evoluzione per valorizzare le qualità e non disperdere i valori che hanno portato la cucina italiana al riconoscimento Unesco come Patrimonio immateriale dell'umanità*».