Crisi e ristorazione

«La ristorazione rappresenta una fetta significativa del sistema economico europeo sia in termini di imprese che di occupazione e domanda: oltre 1,5 milioni di imprese, sette milioni di occupati e una domanda aggregata di 500 miliardi di euro. Non esistono dunque settori produttivi di serie A e di serie B. Purtroppo i segnali che vengono dai consumi non sono incoraggianti. I dati ci dicono che l'Italia non è immune dal fenomeno, ma proprio la ristorazione può essere l'argine a questa deriva alimentata dalla logica del prezzo più basso. Ecco perché a tutti gli operatori della filiera e ai consumatori stessi lancio l'accorato appello a non abbandonare la strada della qualità».
Sarà questo uno dei passaggi più importanti di Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe nel commentare la ricerca del Centro studi federale "L'Europa al ristorante: consumi e imprese" con la quale verrà inaugurata "Sapore 2011", la quattro giorni di Mostra Internazionale dell'Alimentazione in calendario da sabato alla Fiera di Rimini.
La ricerca esposta alla presenza dell'on. Paolo De Castro, presidente della commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo e di altri autorevoli personalità, mira ad individuare qual è il valore dei consumi alimentari nell'Unione Europea, se essi rappresentano una voce di spesa di primaria importanza e qual è il loro rapporto con altri tipi di consumo ed anche qual è l'impatto sui nuovi modelli di consumo. Sarà poi fatto un raffronto fra Italia e altri paesi dell'Unione e dell'Eurozona. Lo spaccato riguarderà anche il rapporto fra consumi domestici e consumi fuori casa.
La ricerca servirà inoltre a capire se la ristorazione può essere un segmento anticiclico in grado di salvare l'economia trascinandola fuori dalla crisi. Non sarà sottovalutato, poi, il mercato del lavoro legato alla ristorazione in Europa e in Italia.
Infine, l'ultimo sguardo è riservato ai prezzi. E anche qui non mancheranno le sorprese. Dati alla mano, ci saranno da sfatare leggende metropolitane.

fipe.it