Fipe: a meno 9.000 il saldo delle imprese di ristorazione nel 2013

saldo-ristorante-d37531f5

La situazione nel comparto della ristorazione sta andando purtroppo ancora male anche se in maniera meno invasiva. Lo segnala una nota di Fipe-Confcommercio che riprende i dati provenienti dagli archivi del registro delle imprese gestiti dalle Camere di Commercio. Che evidenzia però delle differenze, sia a livello di trend per città, sia, nella ristorazione, tra locali con servizio al tavolo e quelli take-away.

I dati complessivi
Il rapporto del Centro studi della Federazione dei pubblici esercizi rileva che il saldo fra le nuove aperture e le chiusure registra ancora una volta un numero preceduto dal segno meno, ma di minore consistenza rispetto a quello dell'anno precedente.

A livello complessivo il 2013 è stato infatti per le imprese che offrono un servizio di ristorazione un anno ancora negativo sul fronte della movimentazione: sono venute a mancare sul mercato oltre nove mila realtà.

Il numero delle imprese è 315.665, ripartito in 148.164 bar (46,9%), 164.519 ristoranti (52,1%) e 2.982 (0,9%) mense e catering. La Lombardia è la regione che conta il maggior numero di società (15,4%) seguita dal Lazio (10,7%) e Campania (9,3%). Per quanto riguarda la forma giuridica, la ditta individuale rappresenta il 51,1% del settore; il 35% opera come società di persone, mentre la quota di società di capitale è del 12,9%. Se quest'ultima ripartizione si analizza anche dal punto di vista territoriale, la regione dove prevale il maggior numero di ditte individuali è la Calabria, mentre l'ultima è la Toscana. Eppure è proprio la Calabria ad avere però la percentuale più bassa di società di persone (18%) contro il 49,6% della Valle d'Aosta. Infine, il Lazio, con il 27,55% di società di capitale insediate, è in testa alla classifica alla cui coda si trova il Trentino (5,7%).

Bar e ristoranti, il take-away resiste meglio

Altre peculiarità si trovano parimenti nell'analisi dei singoli comparti. Il bar, che presenta una forte correlazione con la popolazione residente, ha visto restringere la concorrenza di circa 4.295 unità. La maggioranza delle realtà è costituito come ditta individuale (53,2%), contro il 36,2% delle società di persone e il 9,5% delle società di capitale.

Analoga situazione la si ritrova nei ristoranti il cui numero continua a essere superiore a quello dei bar, perché nel primo caso si può disporre di maggiori gradi di libertà commerciale. Qui va registrato l'andamento differente fra la ristorazione tradizionale (servizio al tavolo) e il take-away.

Nel primo caso il saldo tra aperture e chiusure è di -4.068 imprese; nel secondo è di -593 imprese. La formula tradizionale, sembra essere andata meglio solo a Cremona e Piacenza dove il mercato si è ampliato rispettivamente di 5 e 6 ristoranti. Sebbene siano numerose le province in cui le aperture superano le chiusure, anche se per poche unità, Milano e Napoli si presentano come casi emblematici. Nel capoluogo lombardo, la concorrenza si estesa con 21 nuove attività per il take-away, ma si è ridotta di 8 ristoranti tradizionali. Variazioni ancora più indicative si registrano nel capoluogo campano dove al saldo di +15 punti ristoro da asporto fa da contraltare il saldo negativo di 69 ristoranti dove si mangia solo se ci si siede. Il rapporto del Centro studi della Federazione dei pubblici esercizi rileva che la differenza fra le nuove aperture e le chiusure registra ancora una volta un numero preceduto dal segno meno, ma di minore consistenza rispetto a quello dell'anno precedente.

A livello complessivo il 2013 è stato infatti per le imprese che offrono un servizio di ristorazione un anno ancora negativo sul fronte della movimentazione: sono venute a mancare sul mercato oltre nove mila realtà.

«Che la crisi porti i consumatori a privilegiare offerte più economiche – commenta il Presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Stoppani – non basta a spiegare perché i ristoranti tradizionali stiano soffrendo molto più dei take-away. Ci sono altre ragioni, come la struttura dei costi sempre più onerosa che ha ridotto produttività e margini, stili di vita che hanno cambiato il rapporto con il cibo, nuovi adempimenti, anche di natura fiscale e tributaria, che hanno penalizzato soprattutto i ristoranti tradizionali, a partire dall'IMU e dalla Tares o Tari che sia».

Infine, il comparto mense e catering che si presenta decisamente più strutturato: a una maggioranza relativa (36,8%) di società di capitali, si contrappone una buona fetta (30%) di ditte individuali. Le imprese sono nella maggior parte dei casi di grandi dimensioni e il mercato è regolato soprattutto dal sistema delle gare d'appalto. Dal punto di vista territoriale, invece, le realtà sono aggregate per lo più in Lombardia, Lazio e Campania. Questa concentrazione potrebbe essere in relazione con la

presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo.