Food & Beverage, gli hotel italiani campioni di acquisti: comprano per 2,3 miliardi di euro

“Pesa” per **oltre 2,3 miliardi di euro la voce ristorazione per i 7mila grandi alberghi italiani, ovvero le strutture a 4 e 5 stelle**. Altrettanto impressionante è il dato relativo al volume degli approvvigionamenti: basti pensare che le cassette di frutta, fornite a 100 hotel in un anno, se messe in fila creerebbero un ponte sull'Atlantico tra Europa e America Latina (oltre 100mila chilometri). **Ecco la fotografia del maxi carrello della spesa dell’hotellerie italiana effettuata da Res/Aifbm (Associazione Italiana Food & beverage manager)**. L’analisi dà il dettaglio dei conti della spesa delle forniture wine&food degli alberghi top in Italia. Da un monitoraggio in 101 strutture scelte tra le circa 400 rappresentate dall'Associazione, nel 2013, ha precisato l'ad di Res e direttore dell'Osservatorio Aifm **Marco Malacrida**, sono state consumate 2.804 tonnellate di alimenti che in valore corrispondono a 17 milioni di euro di forniture acquistate. A ciò si aggiungono scontrini da 11 milioni di euro per 6 milioni di litri di bevande, dove acqua (31% dei consumi), vini e spumanti (38%) fanno la parte del leone. **L'indagine sottolinea anche che la colazione rappresenta il principale momento di consumo: 4,2 milioni di breakfast (44%), seguiti da 3,4 milioni servizi di ristorazione individuale (35%)**. Significativa la quota (12%) della banchettistica che ha messo a tavola 1,2 milioni di ospiti. Più di nicchia le mescite (7%) nei bar che lo scorso anno hanno avuto 0,7 milioni di clienti e 200.000 (pari allo 0,2%) ordinazioni di room service. "Sono dati che delineano un comparto vivace e in crescita" dice Malacrida. Un segno di ripresa che arriva dunque dal turismo.