

IL VALORE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

www.fipe.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

IL VALORE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

La ristorazione e, più in generale, i pubblici esercizi sono tante cose insieme: servizio, qualità, cultura, tradizione, convivialità, innovazione, impresa, lavoro, e potrei continuare a lungo con l'elenco delle virtù.

Tanti piccoli e grandi valori che stanno insieme dentro una rete di prossimità che non ha eguali nel Paese.

Con questa pubblicazione *Il valore della ristorazione* vogliamo raccontare un settore della società e dell'economia che non solo è ogni giorno al centro della vita di milioni di persone ma è sempre più protagonista del progetto di rilancio dell'Italia nel nome della sua Bellezza.

E se al bello aggiungiamo il buono emerge immediatamente anche il ruolo della filiera enogastronomica, di cui il modello del Pubblico Esercizio italiano è senz'altro l'elemento caratterizzante, nella promozione del brand Italia e, dunque, nella capacità attrattiva del Paese.

La cucina è soft-power, l'Italia è di gran lunga il maggiore influencer a livello mondiale, così titolava un articolo apparso sul Corriere della Sera prendendo spunto dai risultati di una ricerca realizzata da Joel Walfogel dell'Università del Minnesota e pubblicata sul Journal of Cultural Economics. E l'articolo chiudeva così: "cosa sarebbe il mondo senza la cucina italiana?" Parto da questa domanda per ribadire quanto sosteniamo da sempre, ovvero che il cibo e in particolare la ristorazione sono un valore del Paese che va ben oltre le grandezze economiche, pure rilevanti, che esprime. I meriti sono di tanti ma i nostri imprenditori hanno svolto, e svolgono, un ruolo fondamentale trascinati dal movimento dei grandi cuochi che, apprezzati e stimati ovunque, offrono insieme all'intera rete dei Pubblici Esercizi un riferimento virtuoso di competenze e qualità nella valorizzazione della cucina italiana.

Con oltre 300 mila imprese, 1,2 milioni di addetti e 46 miliardi di euro di valore aggiunto la ristorazione italiana è un asset straordinario dell'economia e della società. Sono grandezze che continuano a fare poca notizia e per questo non ci stancheremo di ricordarle a tutti coloro che in questo Paese hanno la responsabilità di favorire crescita e sviluppo.

Lino Enrico Stoppani
Presidente Fipe



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Piazza G. G. Belli, 2
Roma - Italy
Tel. +39 06.58.39.21
www.fipe.it

CONSUMI LE BUONE ABITUDINI DEGLI ITALIANI

Ogni giorno milioni di italiani si incontrano in un bar, un ristorante, un locale serale per un caffè, un panino, un aperitivo, un buon primo piatto della grande cucina regionale. Sono luoghi e consumi che fanno parte dello stile di vita di ciascuno di noi e ne tracciano anche il perimetro culturale e sociale. Sarà anche per questo che fuori casa gli italiani ci stanno sempre più spesso e a questi consumi dedicano una parte crescente del proprio reddito.



ITALIANI: SANTI, POETI E BUONGUSTAI I CONSUMI ALIMENTARI DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Nel 2019 la spesa delle famiglie in ristorazione è stata di 86 miliardi di euro, con un incremento reale sull'anno precedente pari allo 0,7%.

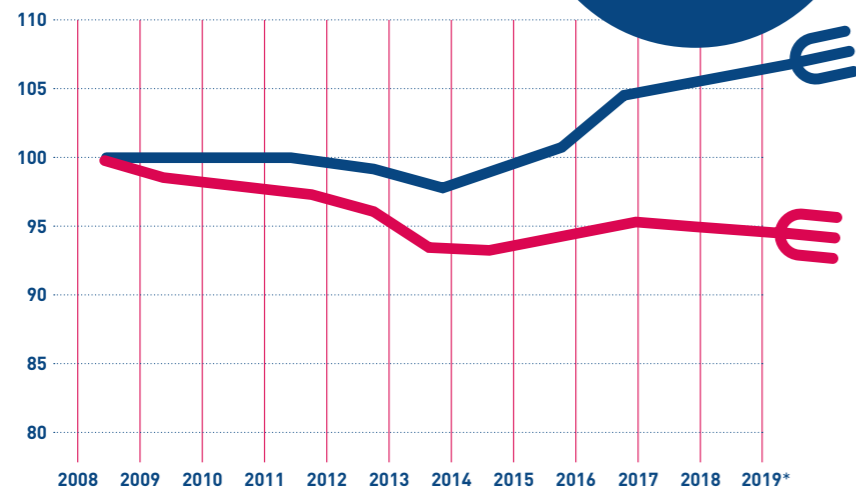


Valori in miliardi di euro, anno 2019.
Fonte: stima Centro Studi Fipe

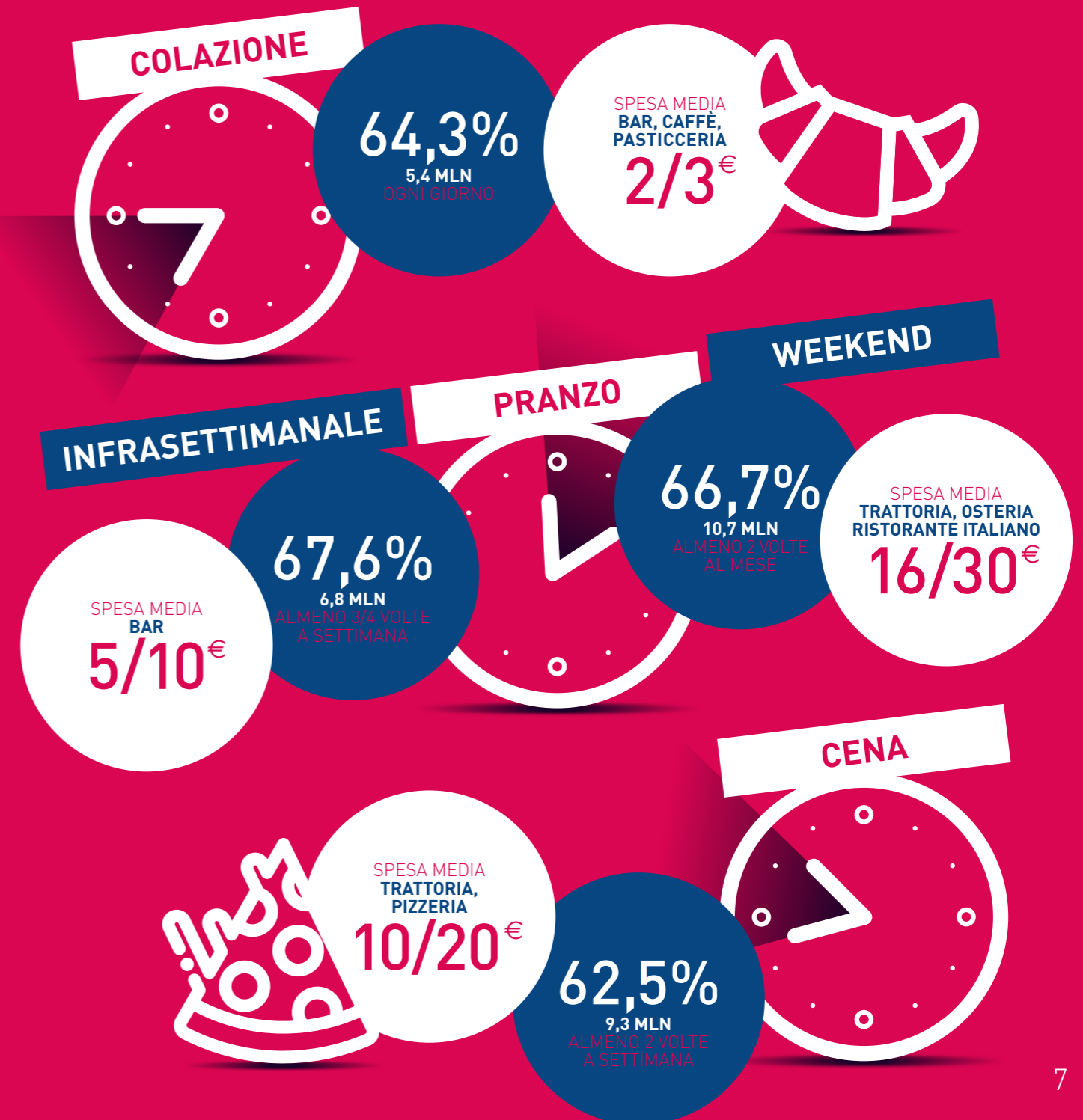
FUORI CASA: UN ALTRO ANNO CON IL SEGNO PIÙ



Il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari passa fuori casa e il dato più significativo è che mentre i consumi nella ristorazione sono in crescita quelli in casa diminuiscono. Nel 2019 i consumi alimentari in casa hanno registrato una contrazione dello 0,1% rispetto al 2018. L'unico grande segmento dei consumi alimentari che stabilizza e sostiene il mercato continua ad essere quello rappresentato dalla ristorazione. Tra il 2008 e il 2019 i consumi delle famiglie nei servizi di ristorazione hanno registrato un incremento reale del 7,2%, pari a 5,5 miliardi di euro.



UN GIORNO DI ORDINARIA RISTORAZIONE COME SI "COMPORTANO" GLI ITALIANI FUORI CASA



L'EUROPA NEL PIATTO LA RISTORAZIONE ITALIANA NEL CONTESTO EUROPEO

I consumi alimentari valgono in Europa 1.649 miliardi di euro per il 63,5% nel canale domestico e per il restante 36,5% nella ristorazione per un valore di 602 miliardi di euro.

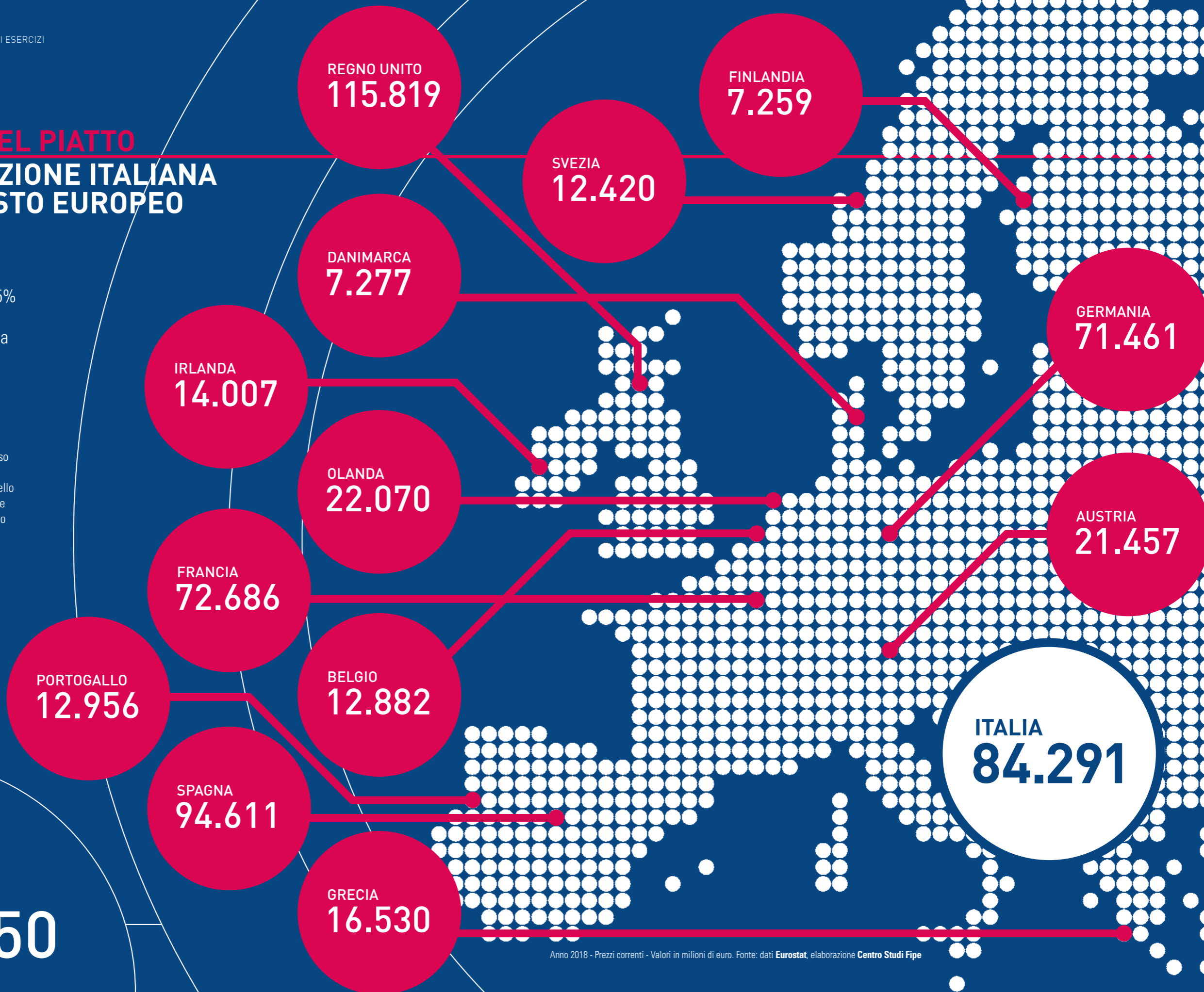
L'Italia è il terzo mercato in Europa dopo Regno Unito e Spagna.

Il peso della ristorazione sul complesso dei consumi alimentari non segue soltanto l'intuitiva relazione con il livello di benessere della società ma dipende in larga misura dai modelli di consumo in auge nei diversi paesi.

Ecco allora che mentre in Germania la ristorazione rappresenta meno del 30% del totale dei consumi alimentari, la stessa sale al 49,6% nel Regno Unito, al 51,1% in Spagna e addirittura al 62,3% in Irlanda. In Italia la quota si attesta al 35,7%, circa cinque punti percentuali al di sopra della Francia.

UNIONE EUROPEA
28 PAESI

602.050



IMPRESE UNA RETE FATTA DI IDEE GENUINE

I pubblici esercizi sono la più ampia e diffusa rete di imprese che fa della prossimità il proprio punto qualificante. Oltre 300 mila imprese presenti ovunque: nella grande area urbana come nel piccolo borgo di montagna. Non solo quantità ma anche tanta qualità e diversificazione di format commerciali. Il mitico bar sport e l'innovativo work caffè, la storica trattoria e la grande stella della cucina mondiale. Un assortimento di proposte che hanno un fine comune: dare ai clienti servizio e qualità.

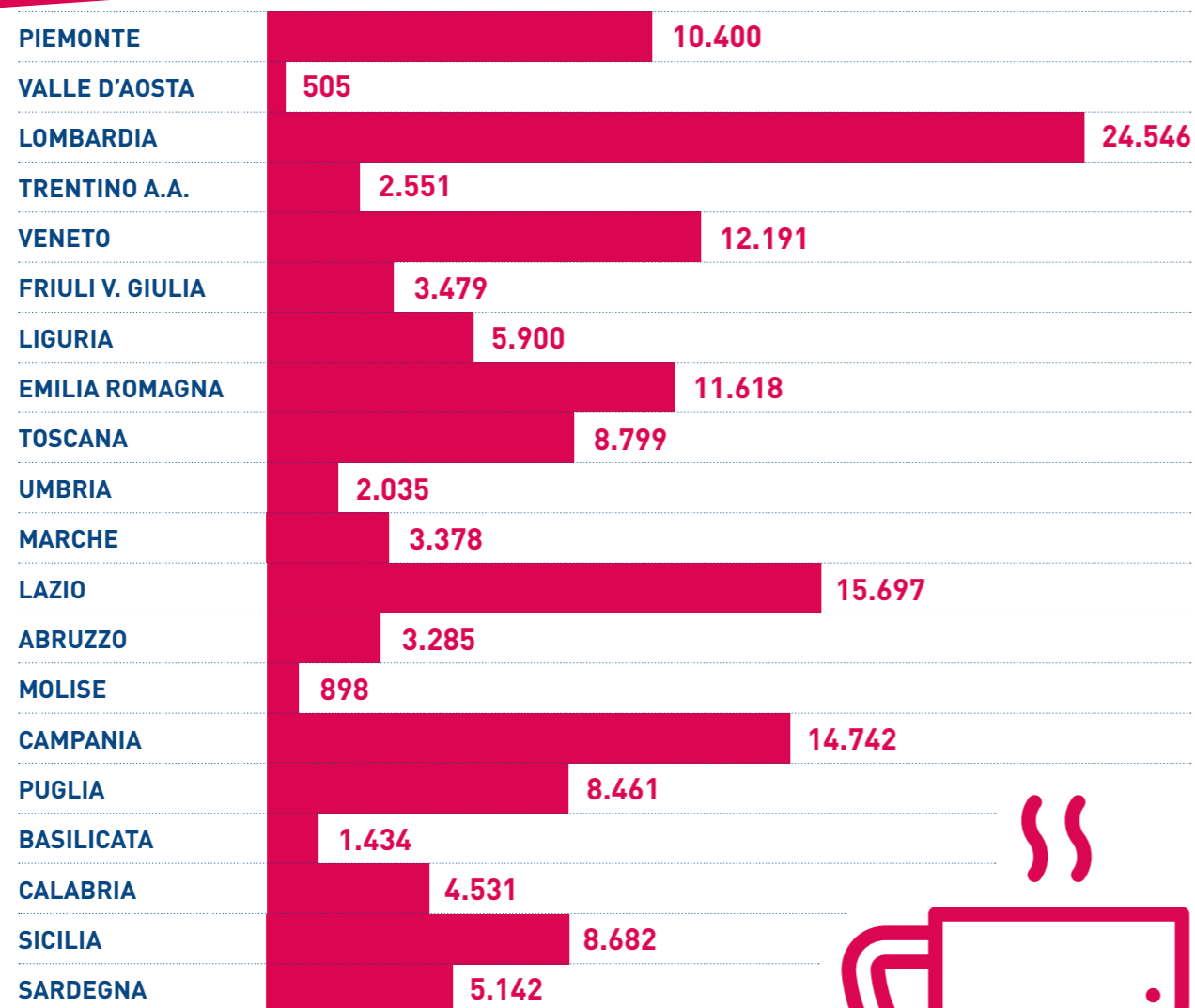


UN'IMPRESA NAZIONALE LA GEOGRAFIA DEI PUBBLICI ESERCIZI IN ITALIA

Una realtà, quella dei pubblici esercizi, ampiamente diffusa in ogni regione, in particolare nel mezzogiorno, e che non ha eguali in nessun'altra tipologia di servizio alle persone presente in Italia.

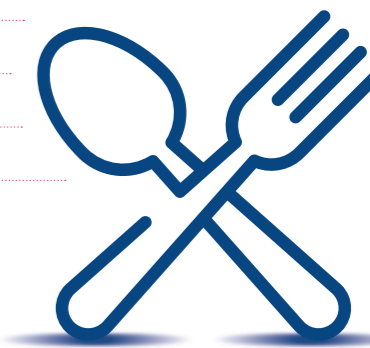
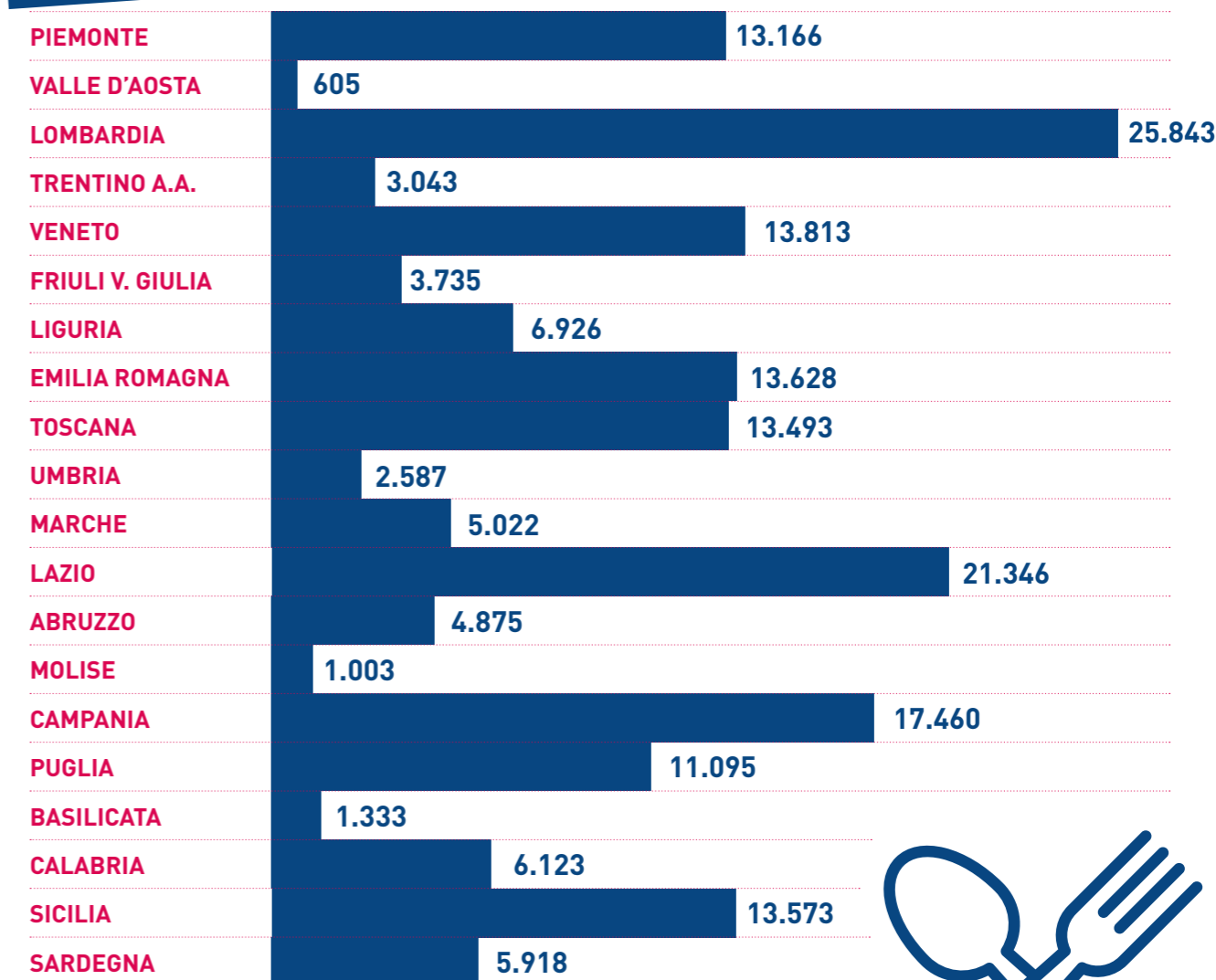


TUTTI AL BAR



Il bar è una delle articolazioni fondamentali della rete dei pubblici esercizi con **148.274 imprese**. In sette regioni (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Lazio e Campania) si concentrano i due terzi delle imprese del settore.

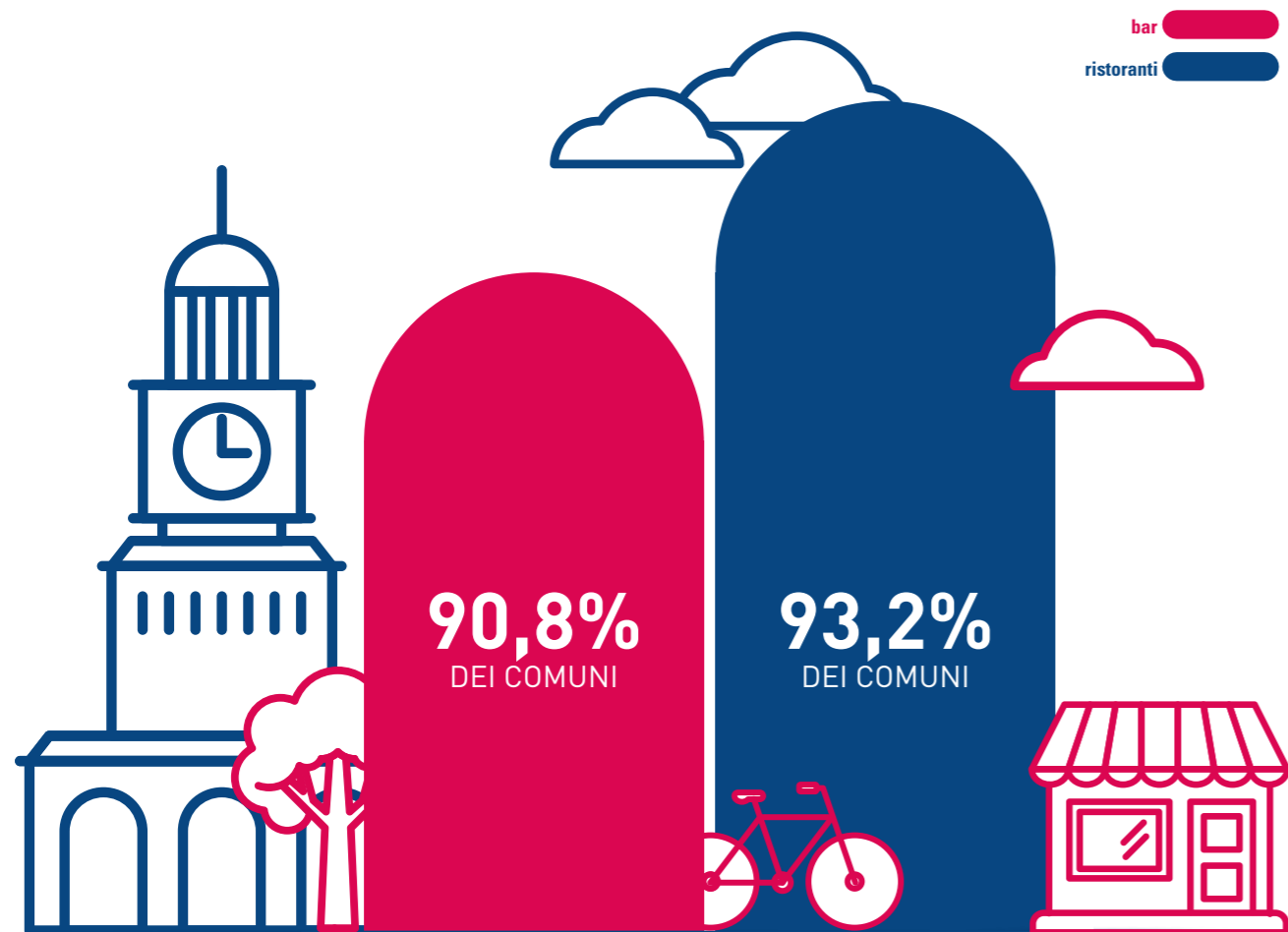
L'ITALIA AL RISTORANTE



Fonte: dati Infocamere, elaborazione Centro Studi Fipe

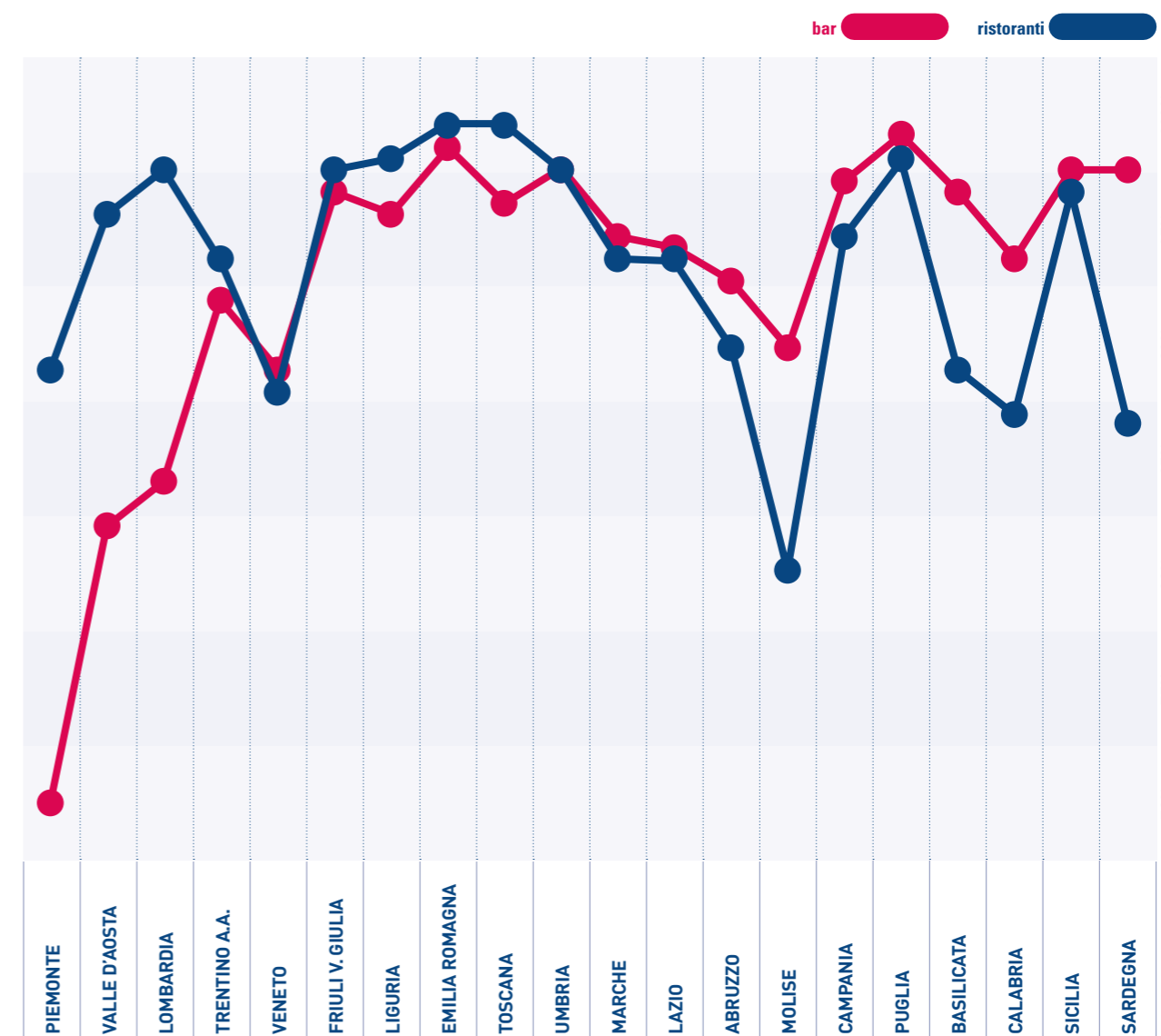
AD OGNUNO IL SUO PUBBLICI ESERCIZI NEI COMUNI ITALIANI

Ogni comune d'Italia ha il suo bar o il suo ristorante. Dei circa **8 mila** comuni italiani soltanto **150 (1,9% del totale)** non hanno la presenza di almeno un bar, un ristorante o entrambi. Sotto il profilo tipologico è maggiormente diffusa la presenza dei **ristoranti (93,2% dei comuni)** rispetto a quella dei **bar (90,8%)**. Una circostanza che trova la sua ragione nel fatto che soprattutto nei comuni più piccoli ed in quelli turistici il ristorante svolge spesso anche l'attività di bar.



Una differenziazione all'interno delle diverse aree geografiche del Paese sta nella prevalenza del format **ristorante al nord** e del format **bar al sud**. Confrontando i tassi di presenza per tipologia con i valori dei tassi complessivi si deduce che proprio nelle regioni del nord è diffusa la compresenza dell'attività di ristorante e di quella di bar all'interno della stessa impresa.

Soltanto in Piemonte il tasso di presenza dei pubblici esercizi scende sotto il 95%, mentre sono ben **nove** le regioni nelle quali neppure un solo comune è sprovvisto del servizio di bar o di ristorazione: Valle D'Aosta, Liguria, Friuli V. Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Puglia, Basilicata e Sardegna.



Emilia Romagna e Toscana sono le due regioni in cui ogni comune è dotato di **almeno un ristorante**.

Fonte: dati Istat, elaborazione Centro Studi Fiipe

UNA REALTÀ ETEROGENEA I PUBBLICI ESERCIZI AL FEMMINILE

Sono 112.441 le imprese registrate nel settore ristorazione gestite da donne, pari al **28,7% del totale** (49,5% ristoranti, 48,9% bar e appena 0,9% mense e catering). Le imprese al femminile si equidistribuiscono all'interno dei diversi canali della ristorazione con una leggera prevalenza nel bar, dove sono un terzo del totale.



	SOCIETÀ DI CAPITALE	SOCIETÀ DI PERSONE	DITTE INDIVIDUALI	ALTRE FORME	TOTALE
RISTORANTI ED ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE	23,6	16,8	34,3	27,6	26,2
FORNITURA DI PASTI PREPARATI	21,9	20,8	37,1	32,4	26,7
BAR E CAFFÈ	25,9	20,7	42,8	19,4	32,2
TOTALE SERVIZI DI RISTORAZIONE	24,1	18,7	38,3	24,0	28,7

Incidenza % delle imprese femminili per forma giuridica sul totale imprese registrate- anno 2018. Fonte: dati Infocamere, elaborazione Centro Studi Fipe

LE IMPRESE GIOVANILI

Sono 56.606 le imprese registrate del settore ristorazione gestite da under 35, pari al **14,4% del totale** così distribuite: 54,2% ristoranti, 45,1% bar e 0,6% mense e catering).



	SOCIETÀ DI CAPITALE	SOCIETÀ DI PERSONE	DITTE INDIVIDUALI	ALTRE FORME	TOTALE
RISTORANTI ED ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE	14,1	7,5	19,7	10,1	14,4
FORNITURA DI PASTI PREPARATI	7,3	3,7	13,5	8,1	8,2
BAR E CAFFÈ	16,0	7,2	20,2	9,0	14,9
TOTALE SERVIZI DI RISTORAZIONE	14,3	7,2	19,9	9,0	14,4

Incidenza % delle imprese giovanili per forma giuridica sul totale imprese registrate- anno 2018. Fonte: dati Infocamere, elaborazione Centro Studi Fipe

LE AZIENDE STRANIERE

Oltre 45mila sono le imprese con "titolari" stranieri attive nel mercato della ristorazione, **pari all' 11,6% sul totale delle registrate**. Sono presenti soprattutto nelle tradizionali attività di ristorazione con una quota pari al 13,3%. Il canale bar rappresenta la seconda scelta da parte degli imprenditori stranieri con il 9,8% sul totale delle imprese registrate del canale.



	SOCIETÀ DI CAPITALE	SOCIETÀ DI PERSONE	DITTE INDIVIDUALI	ALTRE FORME	TOTALE
RISTORANTI ED ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE	9,6	11,0	17,5	4,8	13,3
FORNITURA DI PASTI PREPARATI	3,6	2,7	6,2	1,4	3,7
BAR E CAFFÈ	6,9	6,9	13,0	3,0	9,8
TOTALE SERVIZI DI RISTORAZIONE	8,5	8,9	15,3	3,5	11,6

Incidenza % delle imprese straniere per forma giuridica sul totale imprese registrate- anno 2018. Fonte: dati Infocamere, elaborazione Centro Studi Fipe

UN ELEVATO TURN OVER IL TASSO DI SOPRAVVIVENZA DELLE IMPRESE

L'elevato turn over imprenditoriale mostra un settore vivace e fragile al tempo stesso. Diverse sono le ragioni di contesto: forte pressione competitiva, rapidi cambiamenti dei modelli di consumi, bassi margini. Un settore con queste caratteristiche richiede competenze manageriali solide mentre non capita di rado che l'approccio sia improntato ad improvvisazione e superficialità. I dati sul tasso di sopravvivenza sono eloquenti. Il 70% delle aziende è ancora in attività nell'anno successivo. Ma a tre anni la percentuale scende al 50% e addirittura al 40% dopo 5 anni. Dunque a cinque anni dalla nascita sei aziende su dieci hanno cessato l'attività. Un fenomeno ancora più marcato nel caso delle ditte individuali, la forma societaria prevalente nel settore.

		DOPO 1 ANNO	DOPO 3 ANNI	DOPO 5 ANNI
SOCIETÀ DI CAPITALE	BAR	83,8	63,2	51,6
	RISTORANTE	86,1	64,8	51,4
SOCIETÀ DI PERSONE	BAR	82,5	60,4	47,6
	RISTORANTE	80,5	60,8	49,5
DITTA INDIVIDUALE	BAR	75,1	54,5	43,1
	RISTORANTE	73,5	53,0	42,1

Tassi di sopravvivenza imprenditoriale in percentuale. Fonte: dati Infocamere, elaborazione Centro Studi Fipe

ECONOMICS

UN SETTORE CHE HA RIPRESO A CORRERE

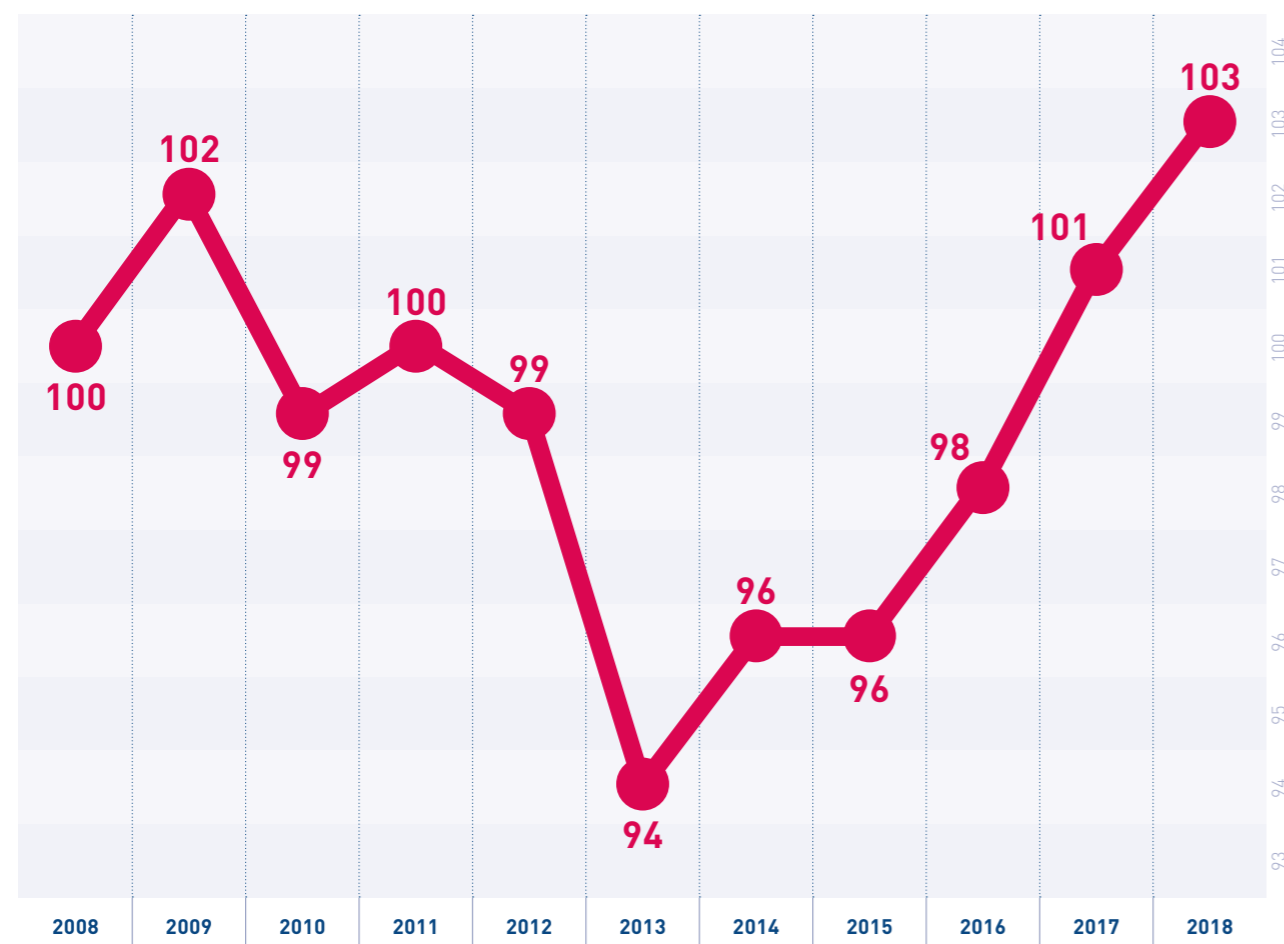
Novantasei miliardi di euro di produzione, quarantasei miliardi di valore aggiunto, 1,2 milioni di addetti, la ristorazione è il settore che ha maggiormente contribuito alla tenuta e alla crescita dell'occupazione negli ultimi anni. Con 20 miliardi di euro di acquisti di prodotti alimentari è un punto di forza della filiera agroalimentare nazionale e garanzia di sopravvivenza per tante piccole produzioni locali e per tanti prodotti simbolo del made in Italy.



OLTRE LA CRISI IL VALORE AGGIUNTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Il valore aggiunto dei servizi di ristorazione è stimato nel 2018 in **oltre 46 miliardi di euro**. Dopo un lungo periodo di stagnazione e poi addirittura di contrazione, a partire dal 2015 l'aggregato ha ripreso un profilo di crescita tornando al di sopra dei livelli pre-crisi.

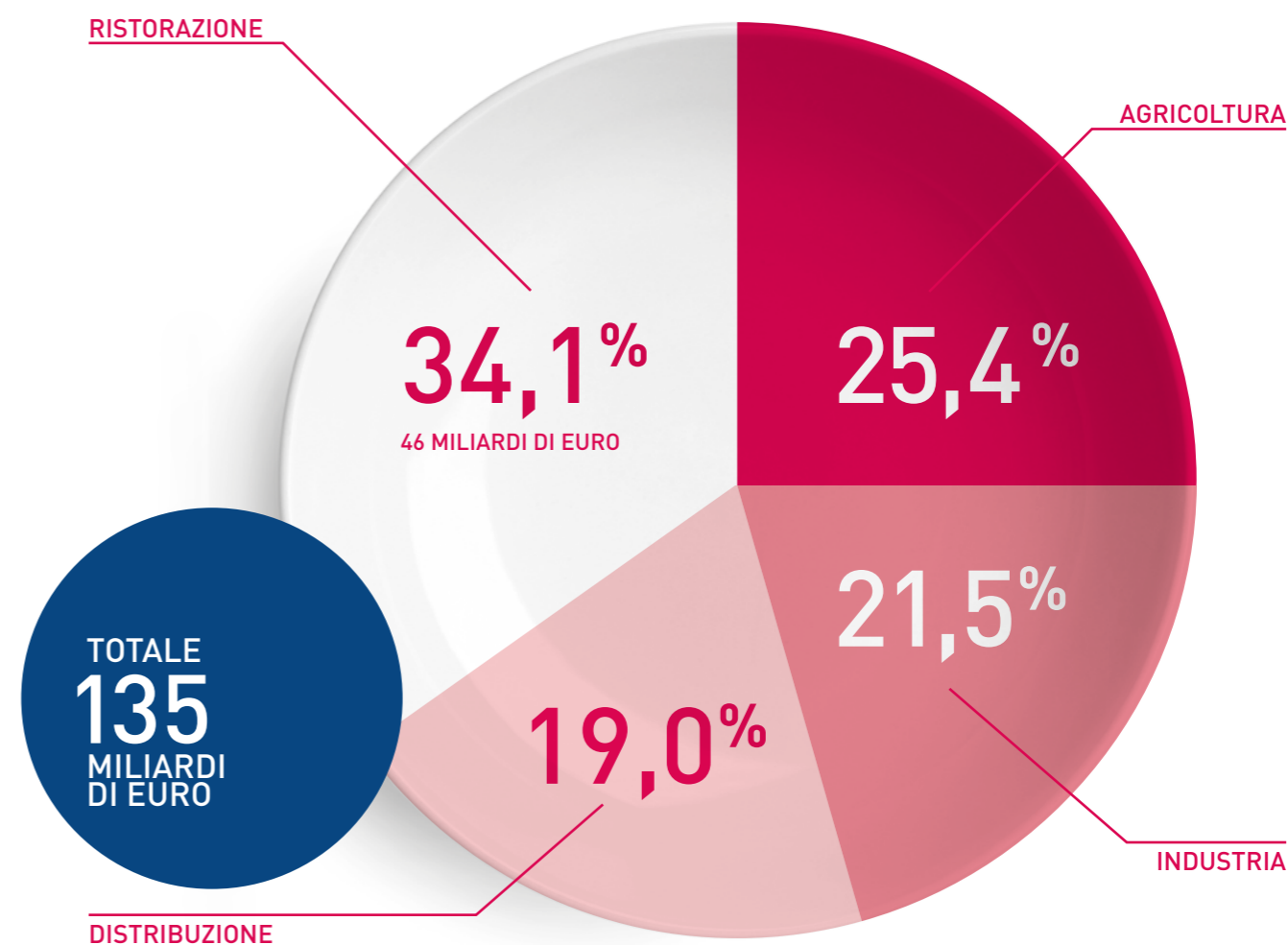
La dinamica del valore aggiunto della ristorazione (N.I. 2008=100)



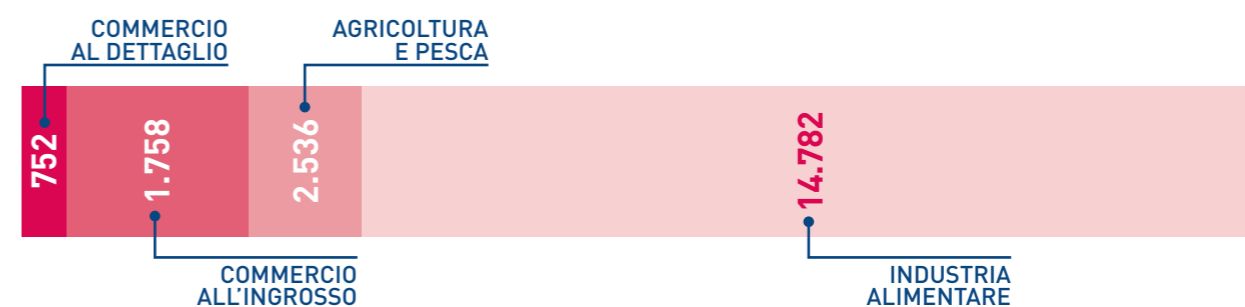
Le variazioni percentuali anno su anno mettono in evidenza dapprima lo sfasamento temporale tra le crisi del 2009 e del 2012 che hanno interessato l'economia italiana e le crisi del 2010 e del 2013 che più direttamente hanno coinvolto il mondo della ristorazione e successivamente una maggiore vivacità della dinamica del valore aggiunto settoriale rispetto a quello relativo all'intera economia.

Fonte: dati di contabilità nazionale, elaborazione **Centro Studi Fiipe**

I NUMERI DELLA RISTORAZIONE IL MOTORE ITALIANO DELL'AGROALIMENTARE



GLI ACQUISTI

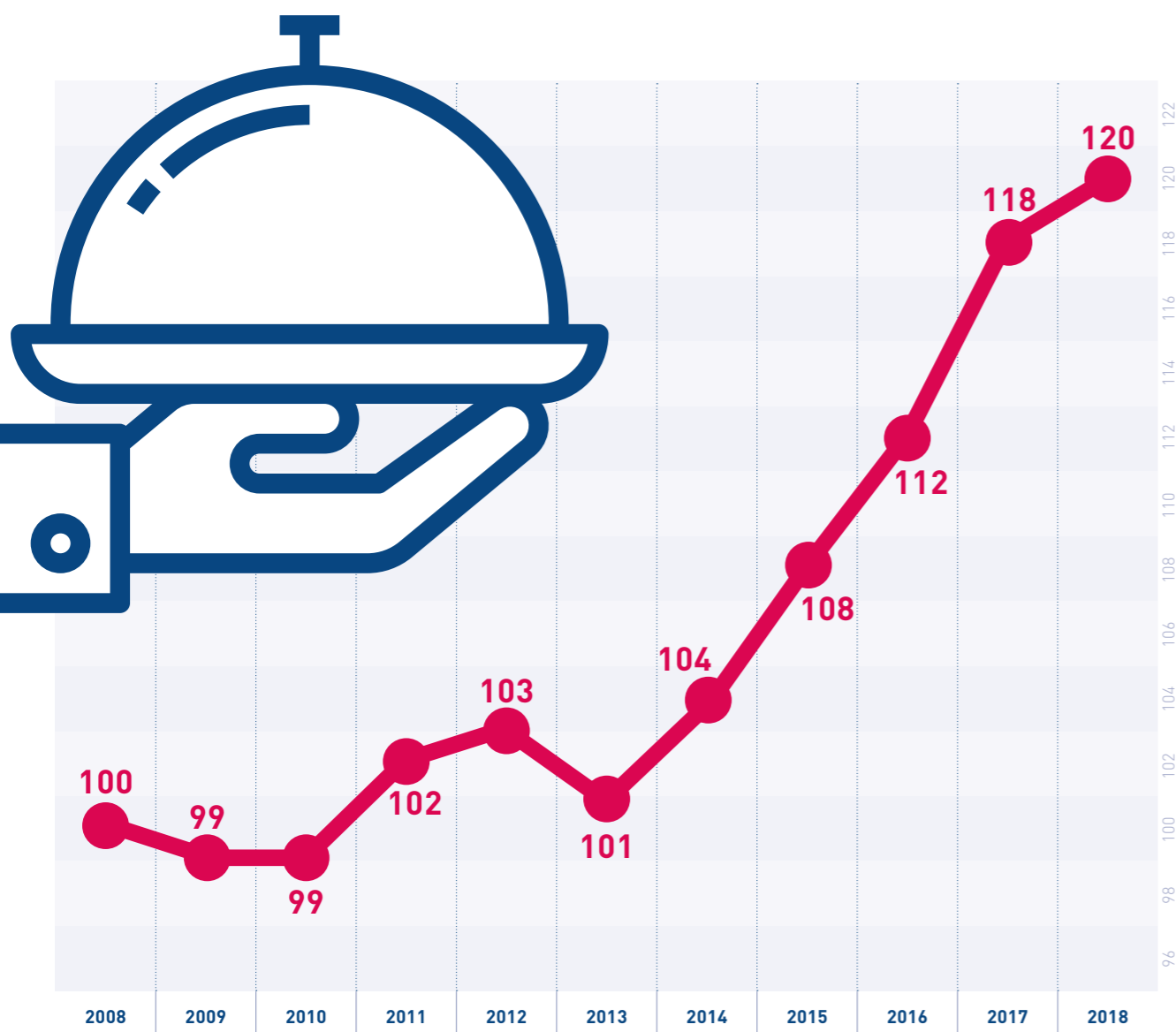


Valori in milioni di euro.

LAVORI IN CORSO

LA DINAMICA DELL'OCCUPAZIONE

Il settore dei pubblici esercizi conta poco meno di un milione e duecentomila unità di lavoro. D'altra parte il lavoro è la componente essenziale per la produzione dei servizi di ristorazione. A partire dal 2013 le unità di lavoro sono aumentate del 19%. **Il 79% dell'occupazione dell'intero settore "Alberghi e pubblici esercizi" è impiegato nelle imprese della ristorazione.** Un dato che risulta in continua crescita nel corso degli ultimi dieci anni.

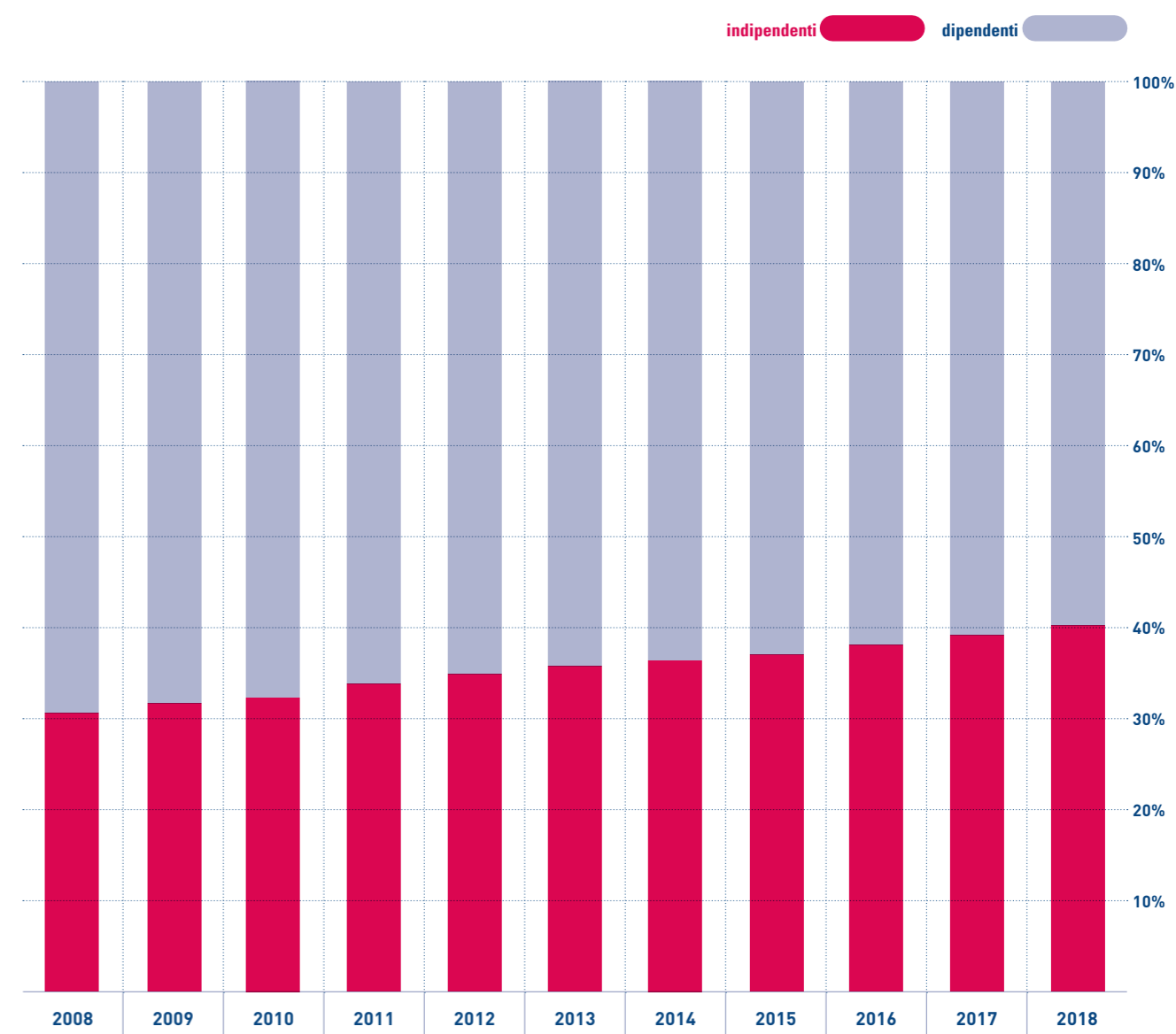


Unità di lavoro standard - N.I. 2008=100

Fonte: dati di contabilità nazionale, elaborazione **Centro Studi Fipe**

SEMPRE PIÙ INDIPENDENTI

L'input di lavoro proviene per oltre il 60% dal lavoro dipendente anche se negli ultimi anni si è registrata **una leggera crescita del peso del lavoro indipendente** a testimonianza della costante vivacità imprenditoriale del settore.



Fonte: dati di contabilità nazionale, elaborazione **Centro Studi Fipe**

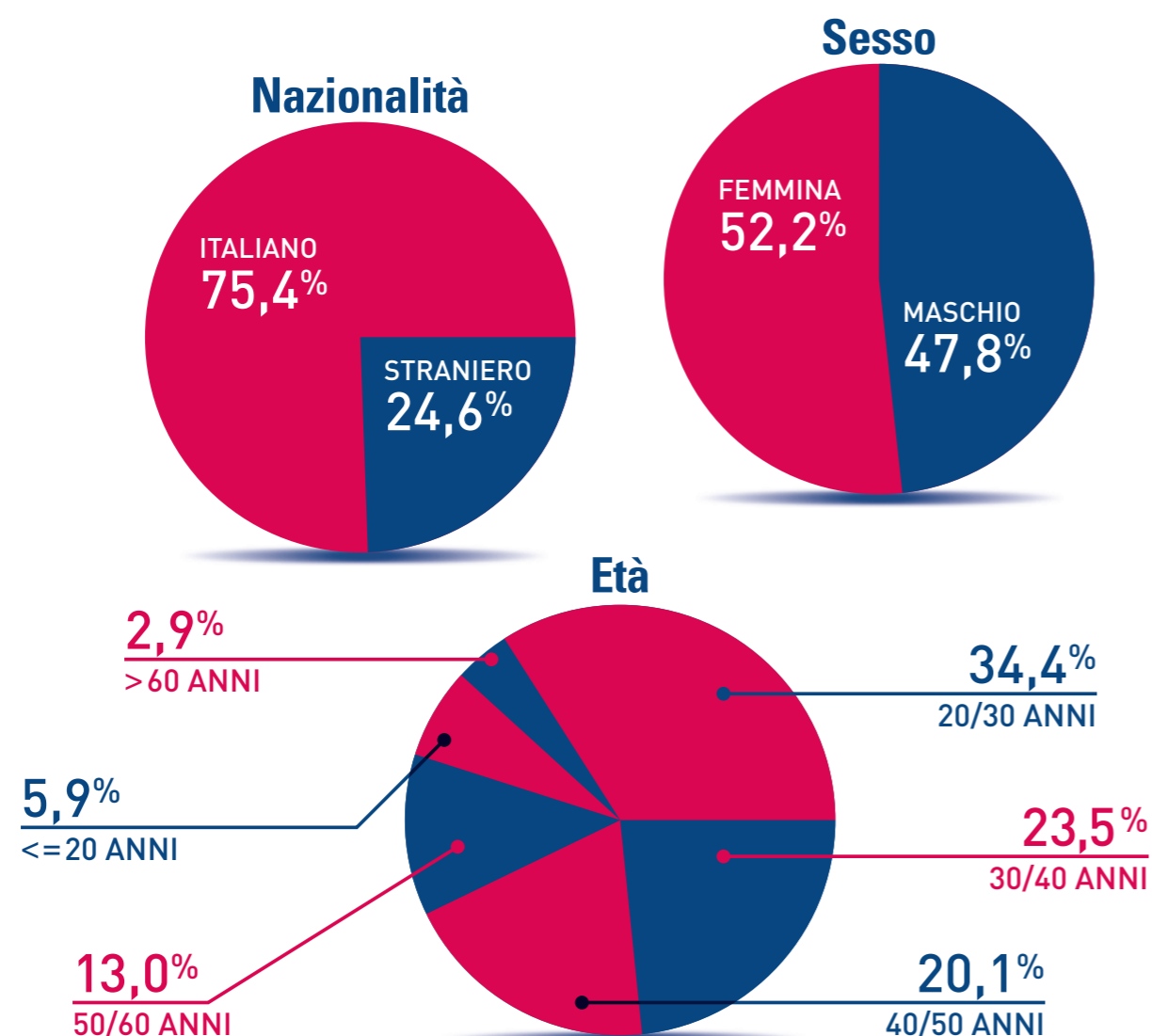
UN SETTORE INCLUSIVO

DEMOGRAFIA OCCUPAZIONALE

L'utilizzo di contratti a tempo indeterminato è molto diffuso nel comparto dei pubblici esercizi (62,0%), mentre il ricorso al lavoro stagionale risulta marginale (5,7%). Forte la presenza del lavoro femminile: **oltre 5 dipendenti su 10 sono donne.**

Nel corso degli anni anche **la presenza degli stranieri è cresciuta** non soltanto tra gli imprenditori, come abbiamo visto nelle pagine precedenti di questo report, ma anche e soprattutto tra i lavoratori dipendenti la cui quota sul totale si attesta intorno al 25%.

Ma il lavoro nei pubblici è anche giovane: il 40% ha meno di 30 anni e **ben il 64% meno di 40 anni.**



Fonte: dati Inps, elaborazione Centro Studi Fipe

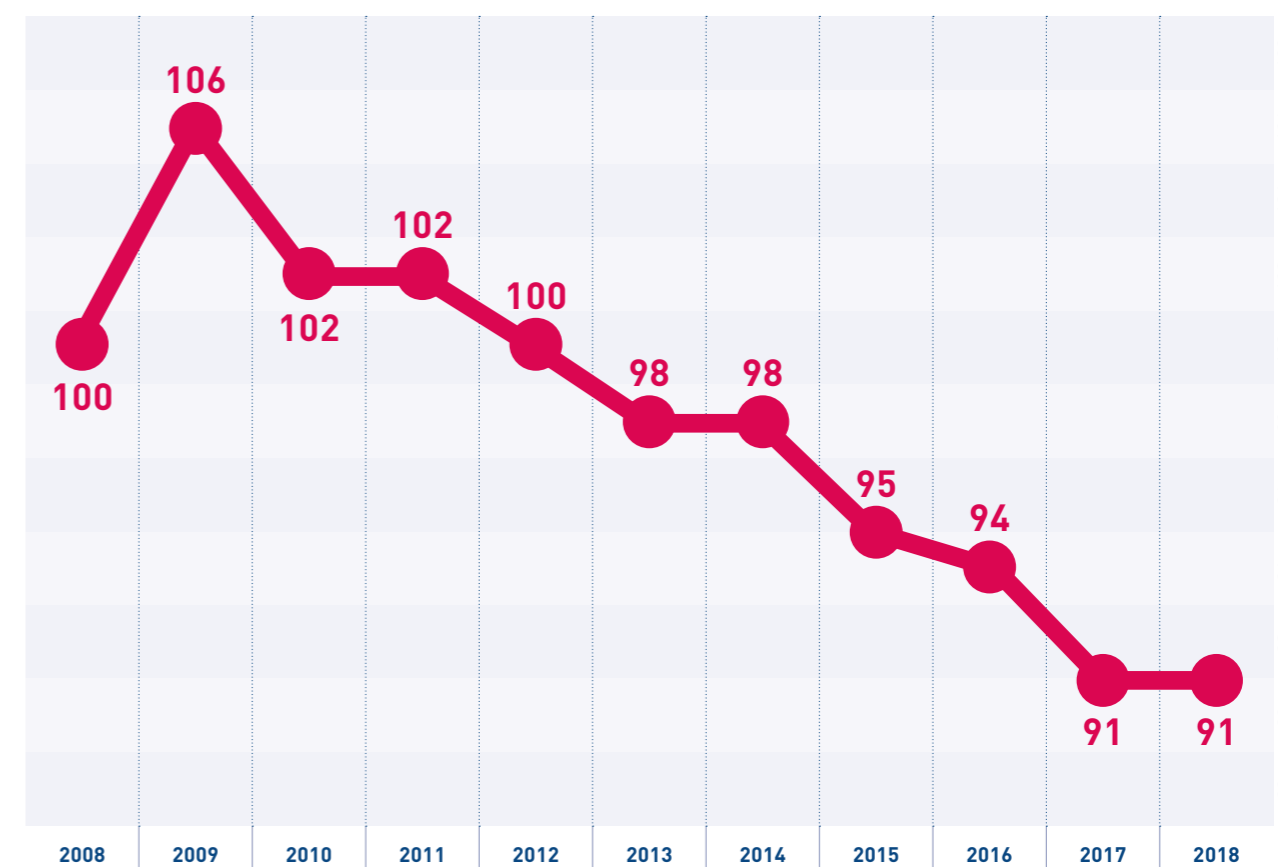
RISTORAZIONE E PRODUTTIVITÀ

UNA PROBLEMATICATA DA AFFRONTARE

La produttività delle imprese di ristorazione resta un problema. Crescono i consumi, cresce il valore aggiunto ma **la produttività rimane al palo sia in termini assoluti che sotto il profilo del trend.**

Fatto cento il valore aggiunto per unità di lavoro riferito all'intera economia, la ristorazione si è attestata nel 2018 a 91, ovvero il 41% al di sotto del valore medio. Un dato che sorprende solo parzialmente in considerazione del fatto che siamo in presenza di un comparto ad alta intensità di lavoro.

Ma a preoccupare di più è la dinamica della metrica. Il valore aggiunto per ora lavorata è in forte flessione. **Tra il 2008 e il 2018 il calo è stato di 9 punti percentuali** e rispetto al picco toccato nel 2009 addirittura di quindici punti. Il settore continua a remunerare con difficoltà capitale e lavoro come conseguenza di un eccesso di offerta che si accompagna ad un eccesso di lavoro.



Valore aggiunto per ora lavorata - N.I. 2008=100

Fonte: dati di contabilità nazionale, elaborazione Centro Studi Fipe

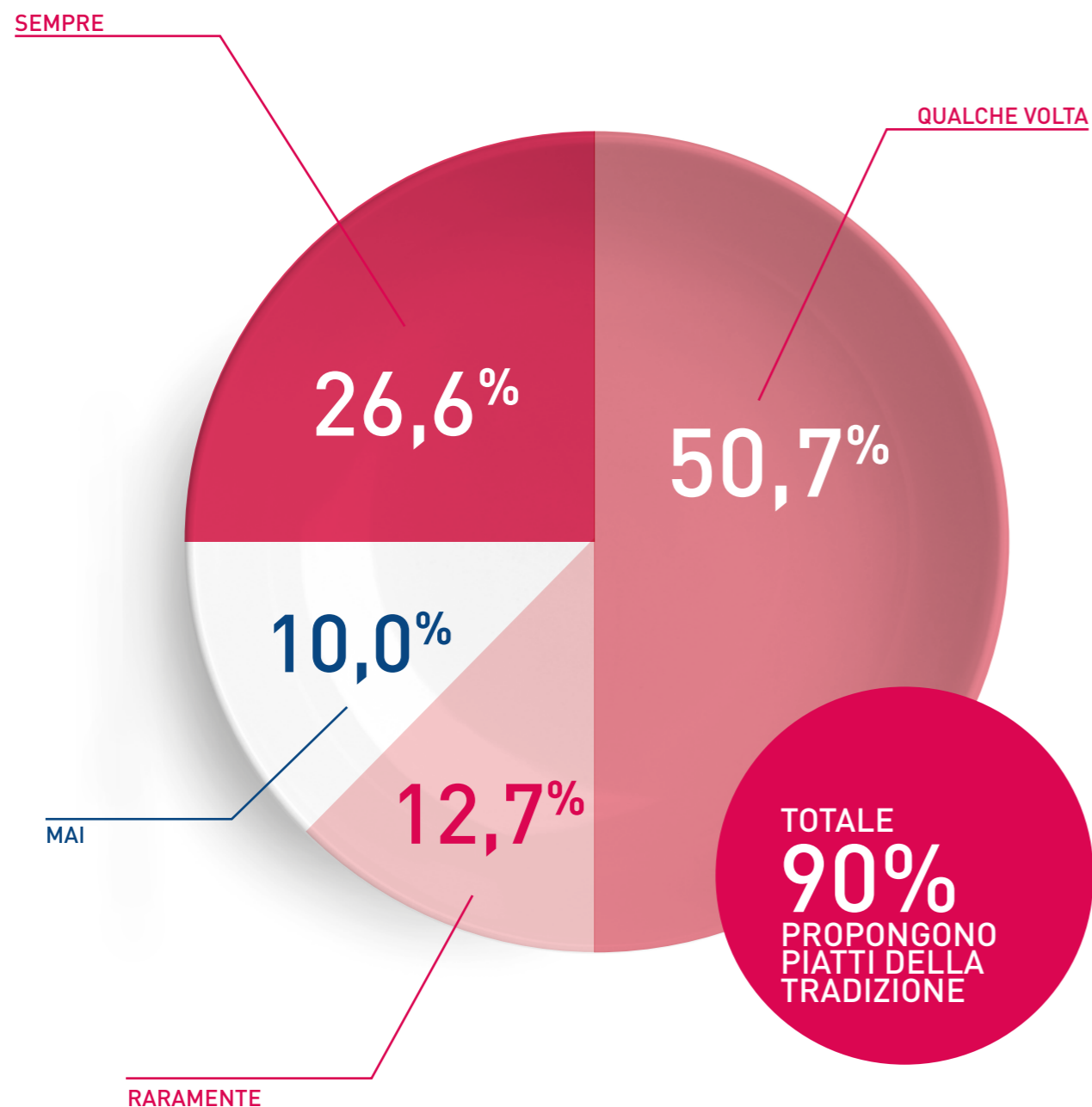
TERRITORIO UN INCONTRO TRA TIPICITÀ, TURISMO E AMBIENTE

Il territorio è la fonte di ispirazione del modello italiano di ristorazione. Senza la ricchezza di esperienze, culture, produzioni che il territorio esprime non ci sarebbe la ricchezza e la qualità della nostra ristorazione. Non è un caso che tra le prime dieci cose che i turisti maggiormente apprezzano del nostro Paese al primo posto c'è la ristorazione e al terzo il bar. I turisti apprezzano il carattere distintivo del bar italiano, la funzionalità, la flessibilità ed apprezzano, in particolare, il nostro modo di fare colazione fuori casa. Piacciono i bar storici perché raccontano il passato e piace la localizzazione dei bar in punti di grande bellezza delle città. La cultura, nella più ampia accezione di contesto urbano di socializzazione, e la cucina costituiscono un mix di grande fascino per il turista internazionale. In definitiva due tratti essenziali dello stile italiano e del nostro modo di vivere fanno la differenza nel turismo di un mondo sempre più globalizzato.



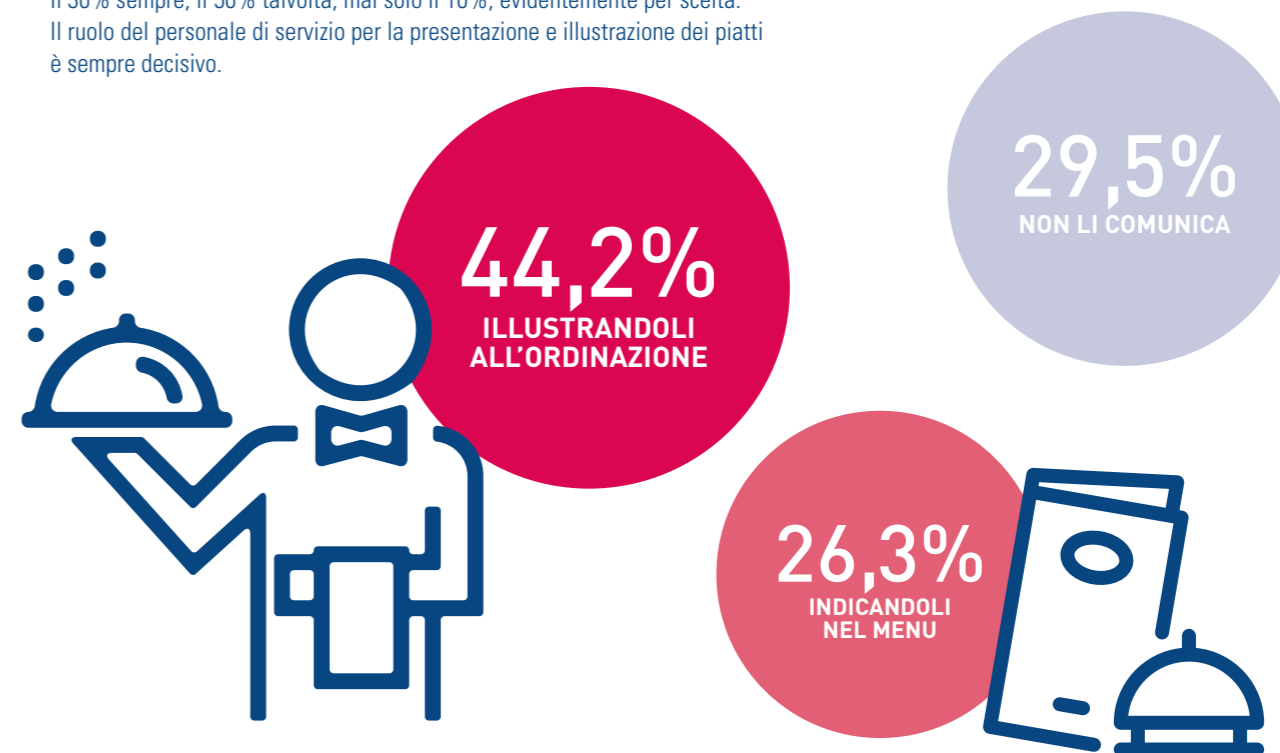
IL LEGAME CON LA TRADIZIONE

UN ASSAGGIO DI TERRITORIO



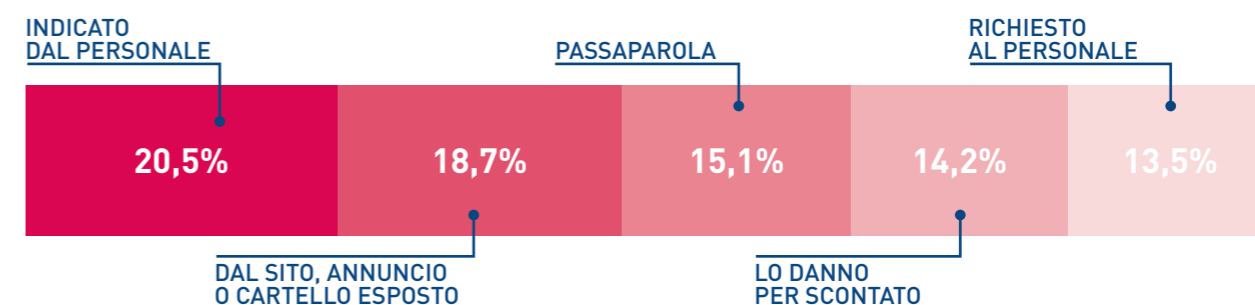
COME I RISTORANTI COMUNICANO I PIATTI DELLA TRADIZIONE AL CLIENTE

I consumatori trovano al ristorante un'ampia offerta di piatti del territorio. Il 30% sempre, il 50% talvolta, mai solo il 10%, evidentemente per scelta. Il ruolo del personale di servizio per la presentazione e illustrazione dei piatti è sempre decisivo.



CONOSCERE I PRODOTTI DEL TERRITORIO

Cambiano gli stili di consumo dei cittadini sempre più attenti alla qualità e provenienza dei prodotti che ordinano fuori casa: otto consumatori su dieci sono al corrente del fatto che i ristoranti che frequentano abitualmente utilizzano prodotti del territorio. Sono gli stessi ristoratori o il personale di sala a fornire le informazioni.

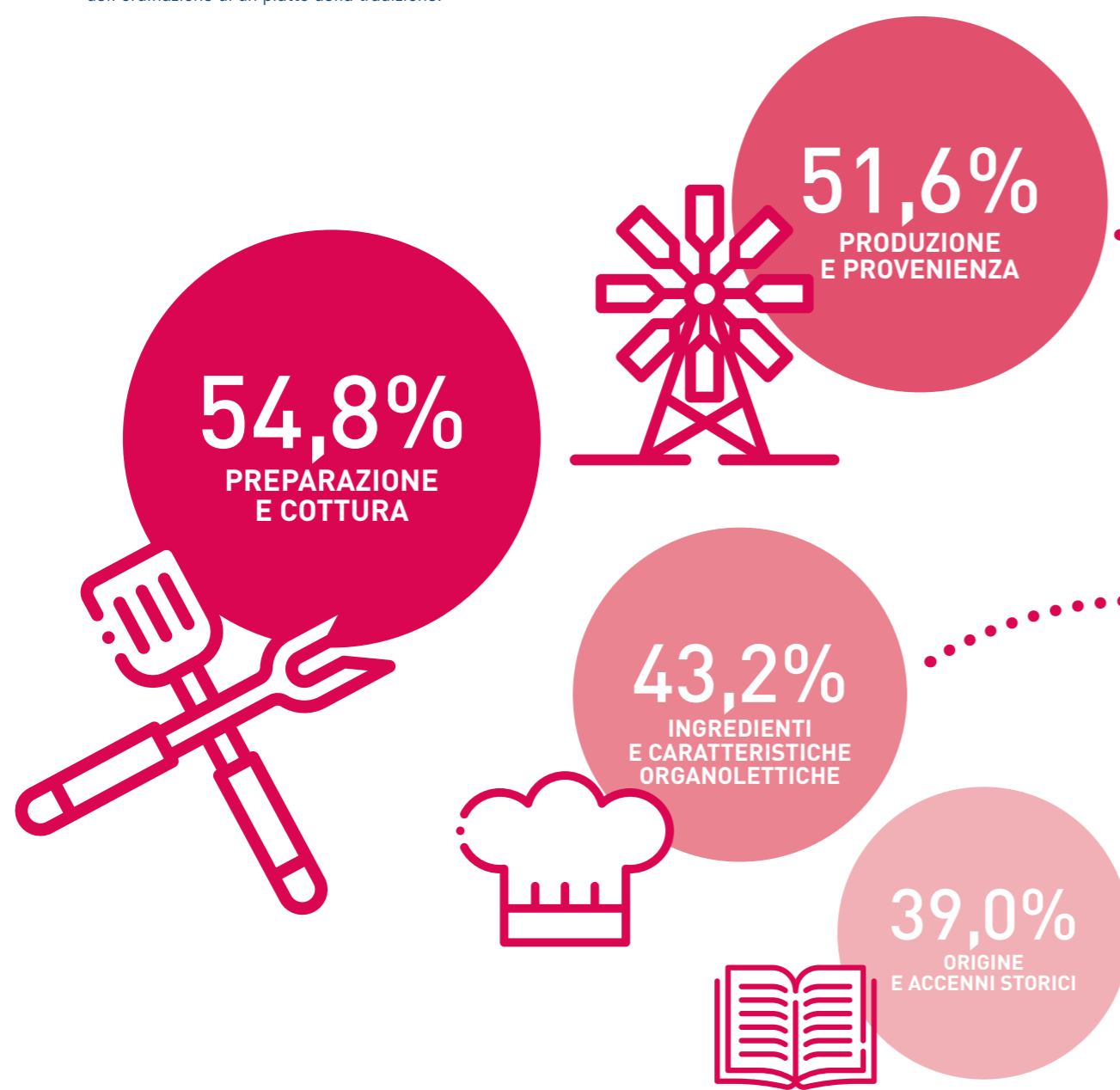


IL GUSTO DELLA SCOPERTA

CONOSCERE UN PIATTO DELLA TRADIZIONE

Il ristorante è anche luogo di scoperta: il **90,7% dei consumatori ha avuto modo di assaggiare piatti nuovi**.

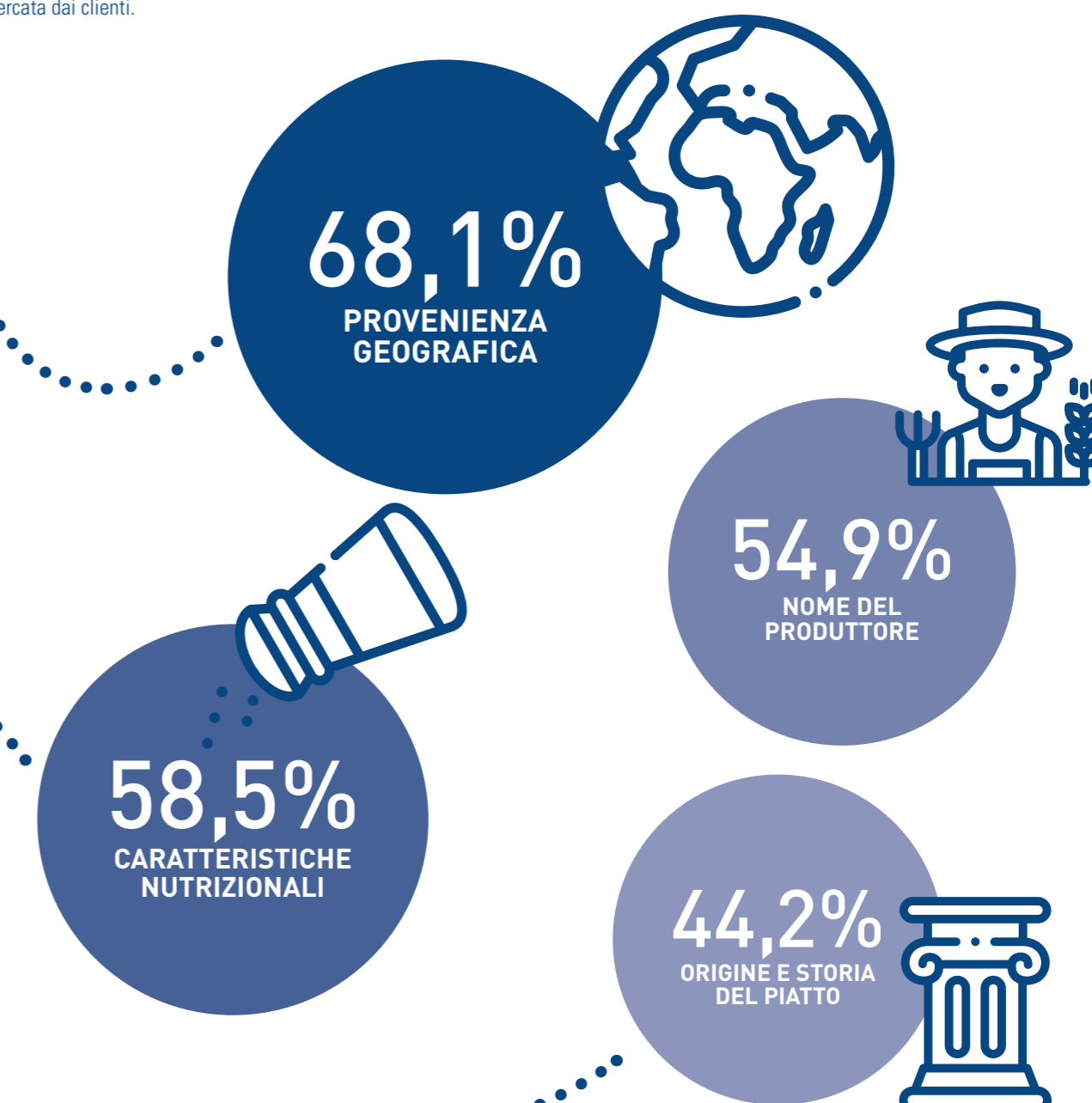
Sono diversi gli elementi che i camerieri o i ristoratori presentano al momento dell'ordinazione di un piatto della tradizione.



APPREZZARE LE CARATTERISTICHE DI UN PIATTO

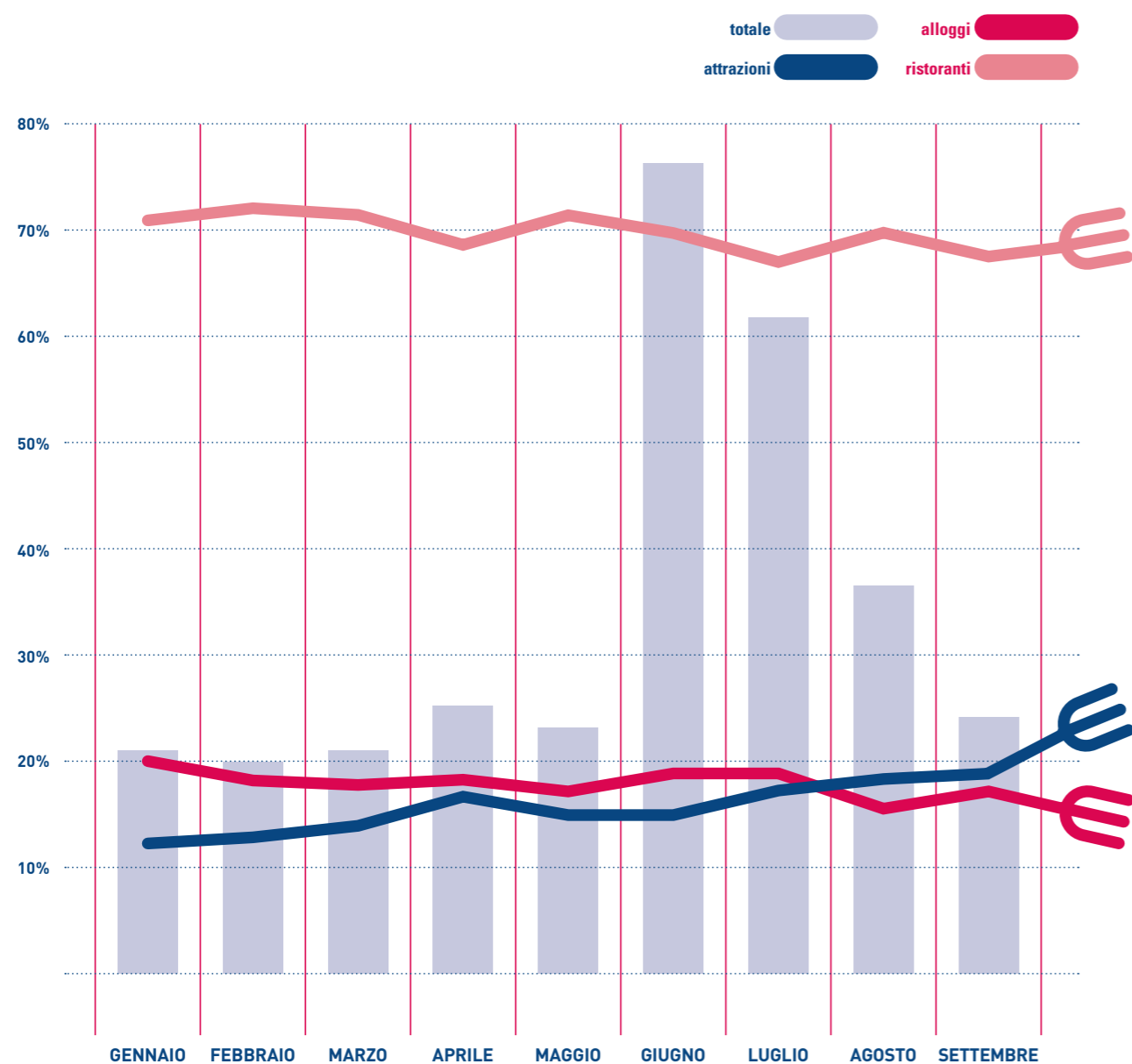
Per sei intervistati su dieci il ristorante è un «luogo dove si possono scoprire nuovi piatti e prodotti e affinare il proprio gusto».

La provenienza geografica del prodotto si conferma la caratteristica più apprezzata e ricercata dai clienti.

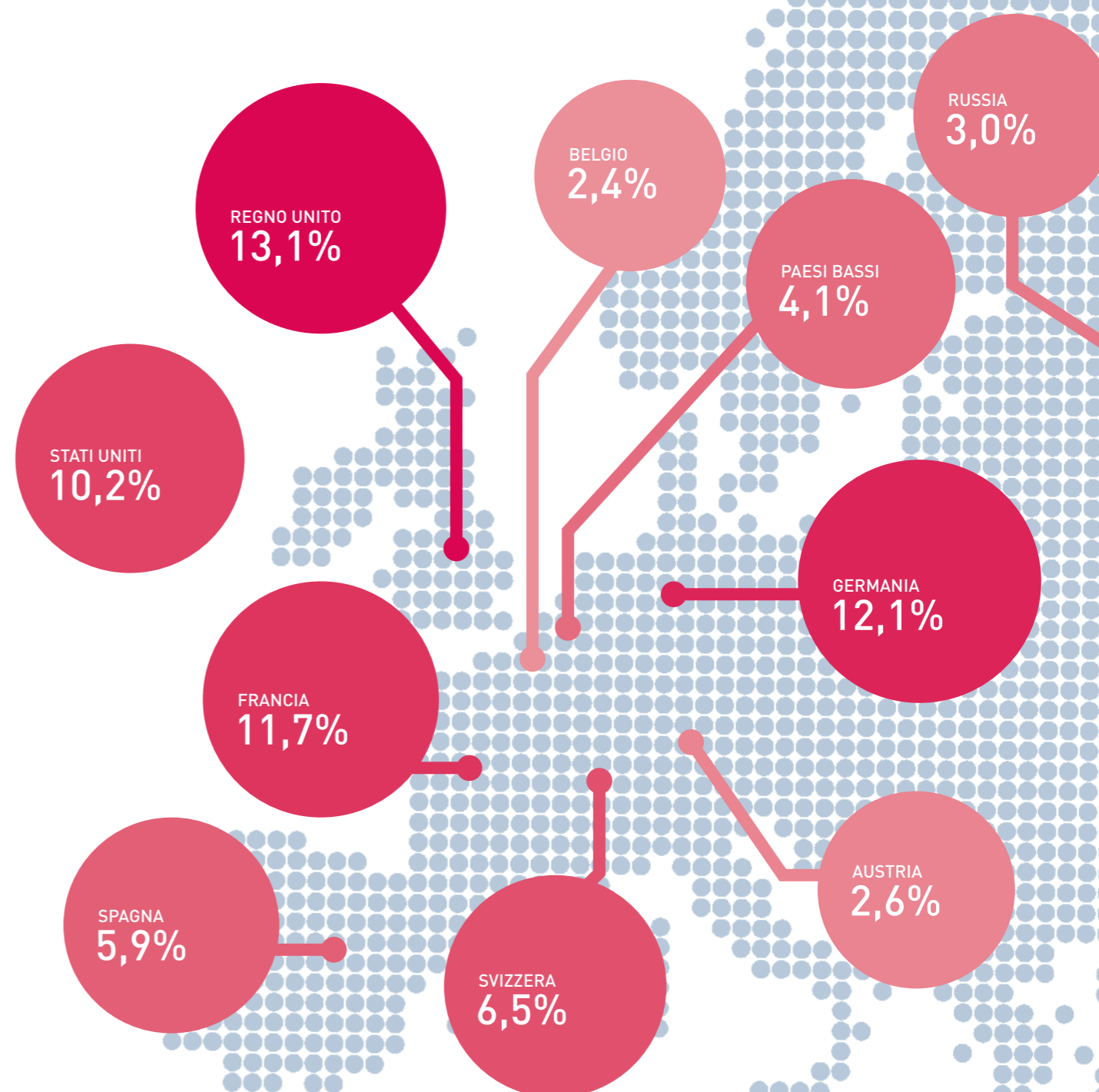


VIAGGIANDO IN RETE ALLA RICERCA DI UN RISTORANTE

I ristoranti rappresentano il 67% delle pagine viste in Italia nel 2019.



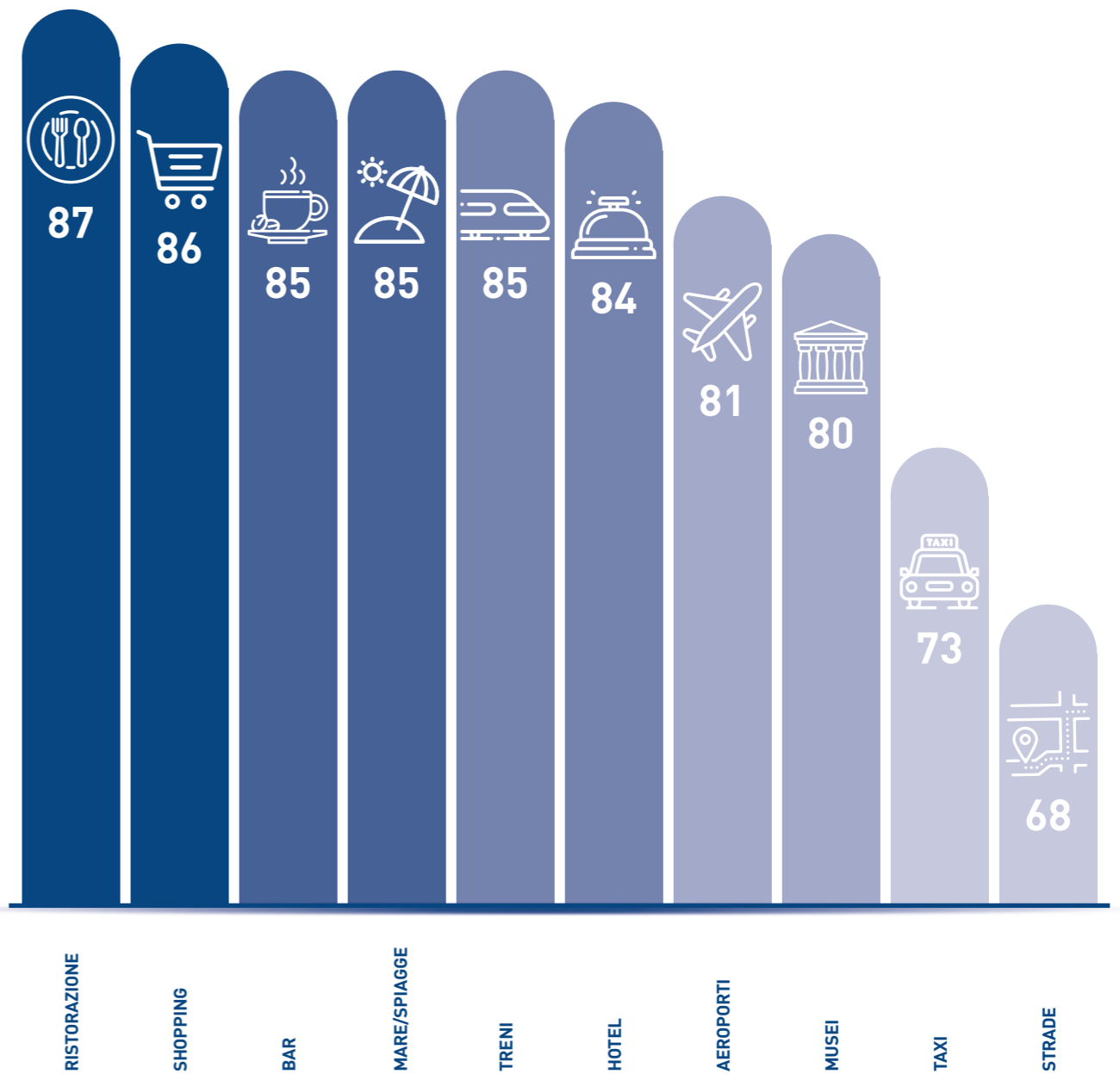
TOP 10 PAESI PER TRAFFICO WEB SU RISTORANTI IN ITALIA



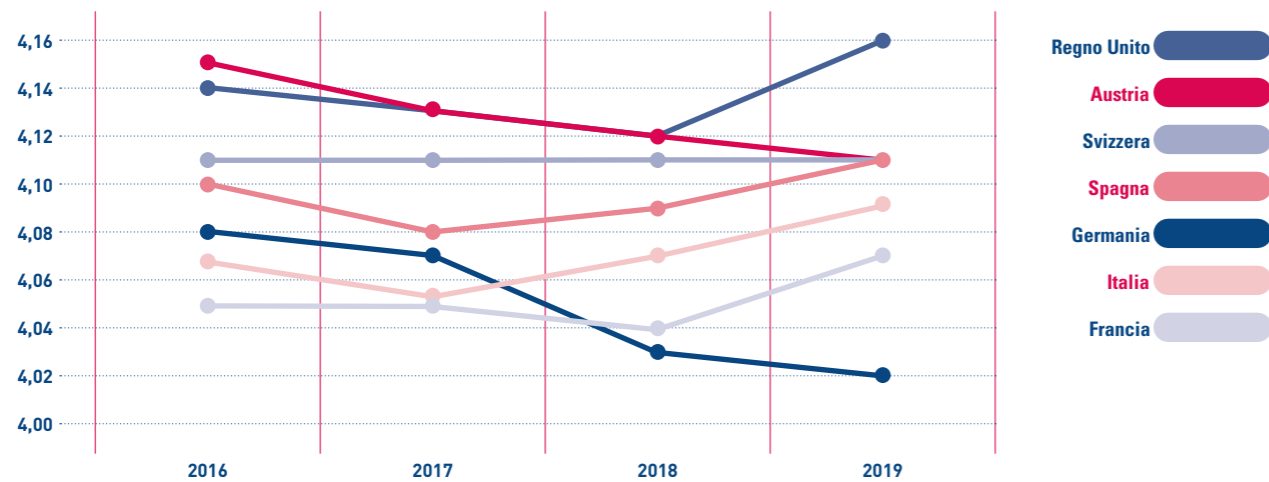
SI PARLA DI NOI PUNTEGGIO MEDIO RECENSIONI RISTORANTI ITALIA



SENTIMENT TURISTI STRANIERI VERSO L'OFFERTA TURISTICA ITALIANA



PUNTEGGIO MEDIO RECENSIONI RISTORANTI IN ALCUNI PAESI EUROPEI



Fonte: TripAdvisor, periodo gennaio - settembre

Dati su scala 0-100. Fonte: semantica Expert System, elaborazione Sociometrica delle recensioni TripAdvisor, 2020

IL VALORE DELLA SOSTENIBILITÀ

RIMPIATTINO: UN'IDEA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Rimpiattino è il nome della **Doggy Bag** all'italiana per identificare un efficace strumento contro lo spreco alimentare quando si mangia fuori casa.

Negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare. Come evidenziato dall'indagine Fipe, lo spreco di cibo al ristorante è rilevante, tuttavia sono ancora pochi i clienti che chiedono di portare via quanto resta nel piatto.



I NUMERI

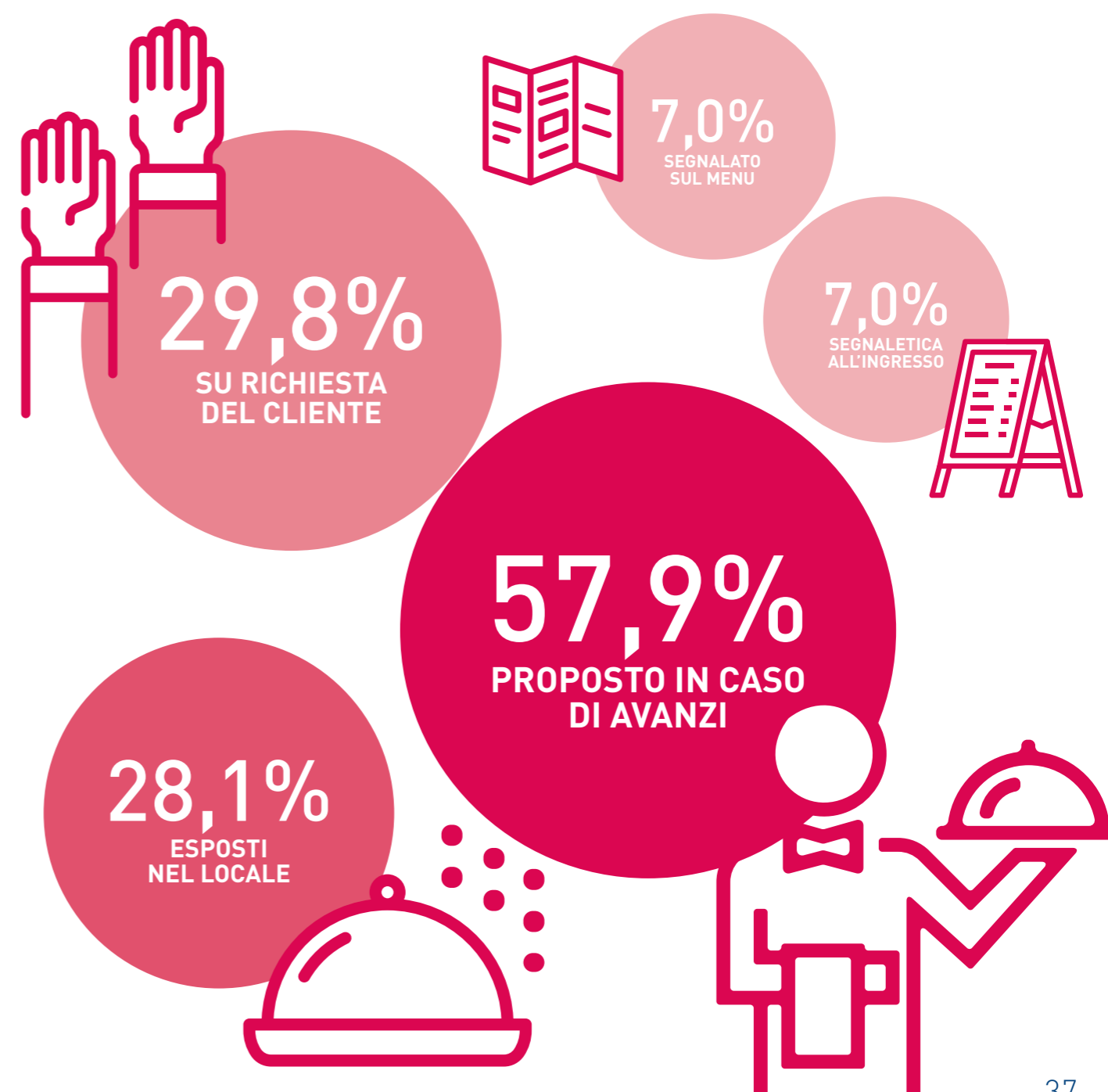
Nel corso di un anno sono stati consegnati **35 mila contenitori** per l'asporto a **875 ristoranti** in tutta Italia. **Secondo 3 ristoranti su 4 questa iniziativa è determinante per ridurre lo spreco alimentare e allo stesso tempo per migliorare l'immagine del locale agli occhi degli avventori.** Sensibilità in crescita soprattutto tra i camerieri in sala: nel 60% dei casi sono loro a proporre il rimpiattino ai clienti. Il design e la praticità dei contenitori hanno conquistato il 76% dei ristoratori coinvolti che ora è pronto a proseguire l'esperienza e a suggerirla ai colleghi.

Vai sul sito per scoprire tutti i ristoranti aderenti: <https://www.fipe.it/rimpiattino.html>



COME I RISTORANTI LO COMUNICANO AI CLIENTI

Nella maggioranza dei casi sono i camerieri di sala o i titolari dei locali a informare i clienti dell'opportunità di utilizzare il **Rimpiattino** per portare via ciò che non è stato consumato, ma la sensibilità degli avventori è in crescita.



FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l'associazione comparativamente più rappresentativa nel nostro Paese dei settori della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo.

FIPE si propone come punto di riferimento di bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari ma anche aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, società emettitrici di buoni pasto, casinò, buffet di stazione, aziende di catering e banqueting.

Aderiscono alla Federazione oltre 120.000 soci.

La Federazione, attiva dal 1945, è da sempre portavoce delle istanze degli imprenditori e li rappresenta presso le Istituzioni: audizioni presso le Commissioni parlamentari, interventi nei gruppi di lavoro delle Agenzie governative e dei Ministeri, partecipazione ai tavoli di confronto ministeriali, supporto alle Associazioni territoriali e nazionali e alle singole aziende.

Contestualmente FIPE collabora con le principali realtà private, nazionali ed internazionali, che interagiscono nei mercati di riferimento dei Pubblici Esercizi, per identificare le nuove tendenze, informare i propri soci, incrementare servizi di assistenza in grado di favorire la competitività e lo sviluppo delle imprese.

La Federazione è anche promotrice e firmataria del primo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, stipulato nel febbraio del 2018 con le OO.SS. italiane maggiormente rappresentative.

La nostra mission è la promozione del lavoro svolto dagli imprenditori del settore, la diffusione in ogni sede di una migliore conoscenza delle specificità del "fare impresa" e la valorizzazione del contributo alla ricchezza e all'occupazione del Paese. Un settore, quello della ristorazione e dei pubblici esercizi più in generale, che è alla radice dell'identità stessa "del vivere italiano" e che rappresenta, secondo molteplici analisi di autorevoli centri studi, il motivo principale di attrazione turistica su tutto il territorio nazionale.

Obiettivo di FIPE è rendere strutturale e consolidare nel lungo periodo le relazioni con i suoi associati e con le Istituzioni proponendosi come trait d'union tra questi fondamentali stakeholders.

Il Presidente è Lino Enrico Stoppani, che ricopre anche la carica di Vice Presidente vicario di Confcommercio Nazionale.



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Piazza G. G. Belli, 2
Roma - Italy
Tel. +39 06.58.39.21
www.fipe.it