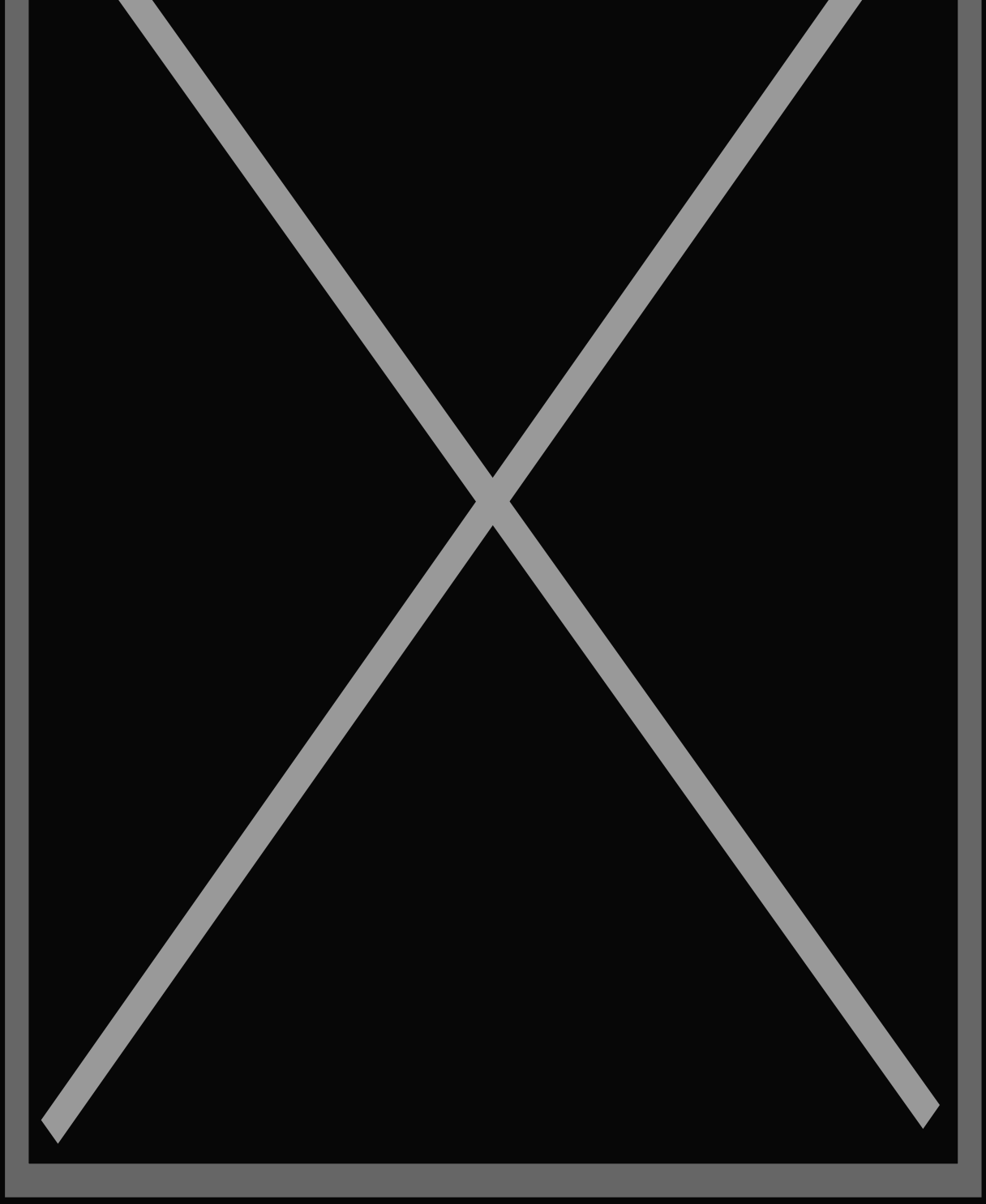
# A Gourmet Expoforum Fipe racconta il bar italiano: tutti i numeri

fipe-gourmet-expoforum-6b6db062

"L'espressione del vivere fuoricasa, dalla colazione al dopocena, un luogo di ritrovo ma anche un modello di impresa simbolo dello stile di vita italiano. Il **bar** è tutto questo e molto di più, una vera e propria 'istituzione' da Nord a Sud del Belpaese, e in occasione di Gourmet Expoforum abbiamo voluto sviluppare una riflessione di settore, mettendo al centro il tema della qualità". **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** nelle parole del suo Presidente **Lino Enrico Stoppani** riassume i contenuti della tavola rotonda "**Il Bar di qualità: esperienze ed opinioni a confronto**", in collaborazione con **Epat - Esercizi Pubblici Associati di Torino e provincia** e **Ascom Torino**. Un appuntamento che ha visto gli interventi di **Maria Luisa Coppa**, Presidente Ascom Confcommercio di Torino e Provincia, di **Palmira Cutrone**, Assessorato alle attività produttive di Regione Piemonte, Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe, **Giuseppina De Santis**, Assessore alle attività produttive, energia, innovazione, ricerca di Regione Piemonte, **Valentina Quattro**, Direttore Comunicazione Italia di TripAdvisor, **Alessandro Cocco**, coordinatore training center di Lavazza, **Giovanni Garosci**, imprenditore gruppo “EXKI”, Eggcom s.r.l, **Valter Griffone**, Accademia Italiana Maestri del Caffè - Piemonte.

**Il bar italiano: i dati Fipe** - L'incontro di Torino è stata anche l'occasione per presentare i dati aggiornati sul bar italiano a cura dell'Ufficio Studi Fipe. **Ad oggi sono 149.154 i bar in attività lungo lo Stivale**, con un volume di affari di **18 miliardi di euro** e concentrati principalmente in alcune regioni: Lombardia (16,9%), Lazio (10,4%), Campania (9,6%), Veneto (8,4%) e Piemonte (7,2%). Per quanto riguarda la nati-mortalità delle imprese, nel 2017 si riscontrano 6.335 imprese iscritte e 11.979 imprese cessate, con un saldo negativo di 5.644 imprese.

Per quanto riguarda la tipologia di esercizio, prevalgono i **breakfast e morning bar** (30%), seguiti da bar generalisti (24%), lunch bar (17%), bar serali (16%) e bar multifunzione (14%).



Sul fronte

**occupazionale** il bar italiano conferma il proprio fermento: i numeri Fipe sulla ricerca di personale nel

2017 parlano di **9.900 baristi**. Il settore mostra sempre un andamento in "rosa", con la **componente femminile in prevalenza** rispetto a quella maschile (il 58% di lavoratrici dipendenti contro il 42% di lavoratori dipendenti). Il 79% dei dipendenti è di nazionalità italiana, mentre i dipendenti di nazionalità straniera si attestano sul 21%.

**Abitudini di consumo, atti di acquisto e prezzi medi** - Perché gli italiani vanno al bar? Secondo l'Ufficio Studi Fipe soprattutto per fare **colazione**: 5,4 milioni di persone consumano qui tutti i giorni il primo pasto della giornata, con una spesa media di 2,40 euro. A pranzo invece si parla di 1,3 milioni di persone, con una spesa media di 7,50 euro.

Venendo invece agli atti di acquisto, i prodotti maggiormente consumati al bar sono **bevande calde** (36,6), **bevande alcoliche e aperitivi** (13,3), brioches (12,6), prodotti cosiddetti "d'impulso" come snack e gelati (10,8), bevande analcoliche (10,4), acqua minerale (8,8) e infine panini o piatti (7,5). Per quanto riguarda invece i prezzi, lungo lo Stivale un caffè al bar costa in media 1,00 euro, un cappuccino 1,30 euro, mentre per un panino si pagano 3,10 euro.

**Il quadro relativo a Torino e al Piemonte** - In Piemonte si contano 10.597 imprese attive (426 nuove iscrizioni e 951 cessazioni, con un saldo negativo di 525 imprese). La maggior parte dei bar si concentrano a Torino e provincia (5.425 imprese, con un volume di affari di 722 milioni di euro). Nel capoluogo piemontese sono operativi 63.676 lavoratori dipendenti, mentre per quanto riguarda i prezzi, un caffè in città ha un prezzo medio di 1,04 euro, un cappuccino 1,36 euro e un panino 2,88 euro.