

## **INDICE RASSEGNA STAMPA DEL 28-29-30.06.2008**

	<b>Pagina</b>
<b><u>PIU' MENU' EXPO</u></b>	
Il Secolo XIX – 29.06.08	
<b>Crisi, bar e ristoranti abbassano le serrande</b>	<b>3/4</b>
<b>Mangiare bene è un lusso</b>	<b>5</b>
Corriere Mercantile – 28.06.08	
<b>Ristorazione una fiera doc</b>	<b>6</b>
<b>"Pochi soldi, si rinuncia al ristorante"</b>	<b>7</b>
<b>Più Menù Expo. Novità alla Fiera</b>	<b>8</b>
Il Giornale – 28.06.08	
<b>Ecco la Fiera dedicata alle mense</b>	<b>9</b>
Italia Oggi – 28.06.08	
<b>Alimentare, strategie in campo</b>	<b>10/11</b>
Il Secolo XIX – 28.06.08	
<b>Nasce Più Menù Expo</b>	<b>12</b>
<b>Fiera della ristorazione</b>	
Il Giornale di Sicilia – 28.06.08	
<b>"pochi soldi per andare a cena fuori</b>	
<b>Metà degli italiani rinuncia al ristorante</b>	<b>13</b>
<b><u>www.quotidianoligure.it</u></b> – 27.06.08	
<b>Genova presenta Più Menù Expo</b>	<b>14/15</b>
<b><u>www.italiaatavola.net</u></b> – 27.06.08	
<b>Fiera di Genova lancia Più Menù Expo</b>	<b>16</b>
<b><u>www.informatutto.info</u></b> – 27.06.08	
<b>nasce Più Menù Expo</b>	<b>17/18</b>

L'ALLARME

# Crisi, bar e ristoranti abbassano le serrande

## Dopo vent'anni di crescita, il numero dei locali in città è in calo

C'ERA UN TEMPO in cui molti giovani, davanti alle troppe porte chiuse incontrate vagando alla ricerca di un lavoro, sognavano di aprire un bar. E altrettanti uomini e donne speravano di poter trasformare in business la passione per la cucina, aprendo un ristorante. Oggi, a Genova, non è più così: i locali stanno attraversando momenti difficilissimi e, per la prima volta dopo vent'anni di espansione talvolta incontrollata, il numero di caffè e ristoranti in città (in controtendenza rispetto alla provincia e alla Liguria) è in calo. Mentre gli operatori lamentano difficoltà crescenti a barcamenarsi tra affitti e costi delle materie prime.

Non è più solo il risultato di un frenetico rinnovamento, come avveniva fino a ieri quando si assisteva alla continua morte e rinascita dei locali con nuove gestioni e nuovo look. Oggi il numero delle saracinesche abbassate è drammaticamente maggiore di quelle che si risolleivano.

La clamorosa sorpresa arriva a Milano, a margine della presentazione di "Più menù Expo" (l'evento dedicato ai professionisti del "fuoricasa" e della ristorazione collettiva, in programma alla Fiera dal 23 al 25 novembre): dopo la crescita costante degli anni Ottanta e Novanta, il numero di bar e ristoranti genovesi è in calo ed è tornato ad assestarsi ai livelli degli anni prima del boom, mentre continua invece la crescita fuori città.

Lo rivelano i dati diffusi da Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi: i numeri non sono perfettamente sovrapponibili (anche se provengono da fonti ufficiali, in parte dall'Istat e in parte da Cerved, società specializzata nella gestione e nel trattamento dei dati delle Camere di Commercio italiane) ma l'andamento è chiaro: se la crescita

del numero di bar e ristoranti non si è fermata lontano dal centro, in città si

assiste invece a un ridimensionamento e a una selezione, con la chiusura di chi aveva improvvisato un'attività prima dell'era-euro, credendo che tutto sarebbe stato facile.

«Siamo di fronte a una situazione di crisi - dice Mario Montessoro, vicepresidente Fepag Genova - il numero di pubblici esercizi è sovradimensionato, l'offerta è gonfiata e la richiesta in calo. Dopo la crescita degli scorsi anni che si è concentrata soprattutto nel centro storico ed è avvenuta grazie a strumenti come l'incubatore di imprese, oggi si assiste a una contrazione».

È una crisi che sembra riguardare la città e restare lontana dalla provincia. «In parte è per la ricerca della qualità della vita - riprende Montessoro - nel capoluogo i residenti diminuiscono e nell'hinterland si assiste a una ripresa. E poi bisogna considerare le spese e i margini di guadagno sempre più ridotti».

Nella pausa di mezzogiorno i ristoranti hanno assistito a un brusco calo del lavoro perché la necessità di risparmiare e i ritmi della vita consigliano di limitare il pranzo a un panino o poco più. Mentre molti bar del centro (che limitandosi ai caffè non potrebbero mai sopravvivere) vanno avanti proprio con la clientela dei lavoratori che mangiano fuori. «Ma il risultato è che alla fine del mese questi locali registrano fino al 40 per cento degli incassi sotto forma di buoni-pasto. E con i margini che i gestori dei ticket trattengono per sé, il guadagno netto è sempre più basso e far quadrare i conti è ancora più difficile».

Andare lontano, a volte, è una necessità. Bruno Torriti, 63 anni, dopo

aver ceduto la sua quota di un bar di via Palestro, in pieno centro, si è guardato intorno per trovare una nuova attività.

«A pochi passi dal vecchio locale c'è uno spazio sfitto da anni che potrebbe ospitare un piccolo caffè - racconta - ma per 36 metri quadrati mi hanno chiesto mille euro al mese di affitto». Impensabile, considerato anche che nello spazio di cinquanta metri in linea d'aria, i bar sono già quattro. «Così ho rilevato un ristorante a quattro chilometri dal centro, a Trapena di Bargagli». Nuovo nome e nuovo stile: il vecchio "Lattugone" diventa "La Baita", la cucina si sdoppia in ligure e siciliana («la regione d'origine di mia moglie che sarà ai fornelli»). E i costi di gestione? «Dimezzati. Qui a mezzogiorno potrò offrire un menù da 10 euro, pensato soprattutto per i camionisti di passaggio: in città sarebbe una follia. E la sera, cena "alla carta"».

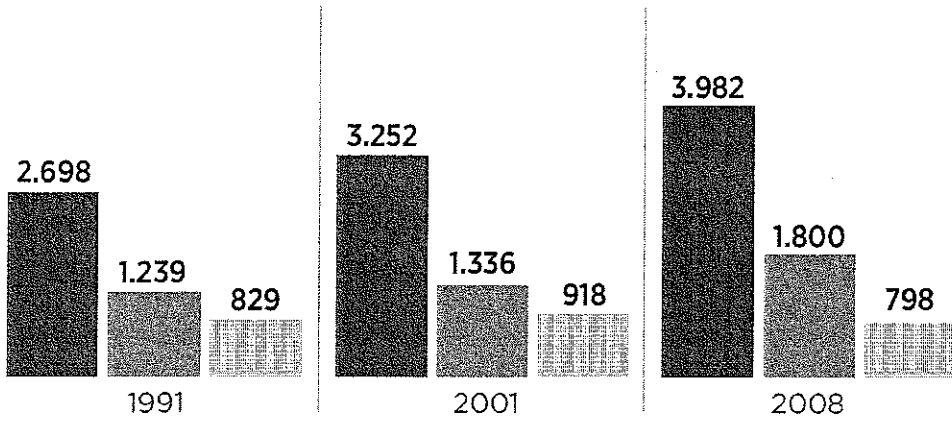
Patrizia De Luise presidente Confesercenti, suggerisce un'altra lettura della crisi. «In un settore che per tanti anni è stato in crescita, oggi si chiede soprattutto professionalità. Non si può improvvisare nulla, molti credono che gestire un bar o un ristorante sia semplice ma servono invece competenze e preparazione. E se tra i nuovi locali vediamo punte di eccellenza, gestori che certamente non corrono il pericolo di chiudere, bisogna riconoscere però che la crisi esiste e chi è meno preparato rischia molto». Da qui la necessità di aggiornarsi. «Noi, come Confesercenti, proponiamo non solo i corsi obbligatori per poter richiedere le autorizzazioni necessarie all'apertura di un locale, ma anche iniziative per trasmettere una "politica dell'accoglienza". Ce n'è davvero bisogno, se si vuole portare avanti un'industria del turismo...».

**BRUNO VIANI**

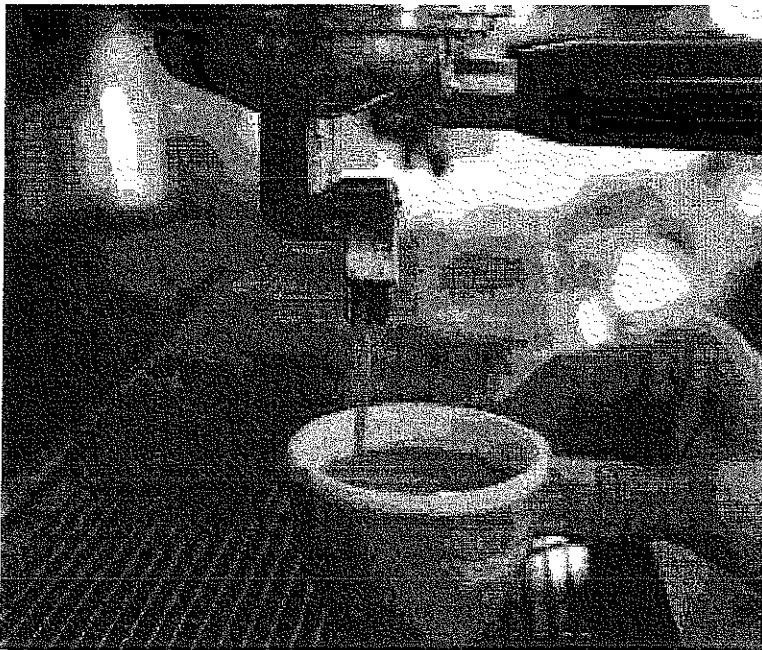
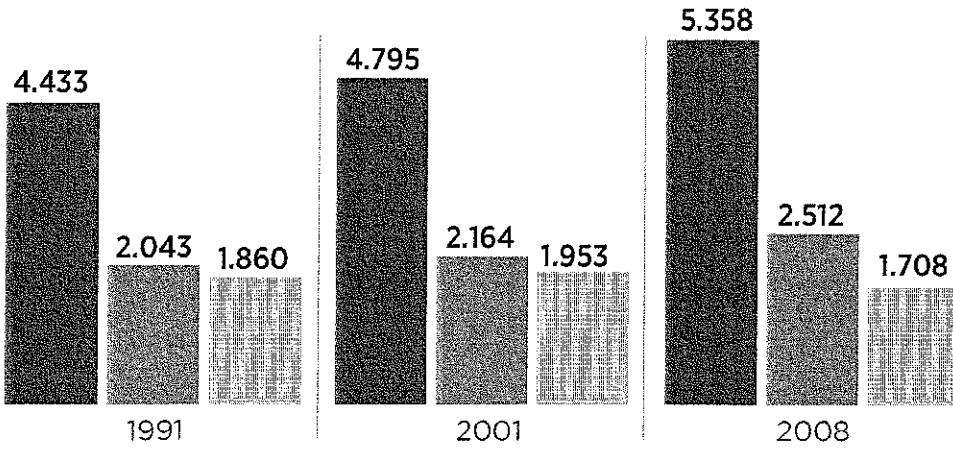
viani@ilsecoloxix.it

**I NUMERI DEI LOCALI**

**RISTORANTI** ■ Liguria ■ Provincia di Genova ■ Genova città



**BAR** ■ Liguria ■ Provincia di Genova ■ Genova città



**Tempo di crisi per i bar: molti hanno tirato giù le serrande**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

006688

LA RICERCA SUI CONSUMI

# «MANGIARE BENE È UN LUSO»

LA RICERCA della Federazione italiana pubblici esercizi sulla frequenza di bar, pizzerie e ristoranti illustrata a Milano, alla presentazione di "Più menù Expò", nuova manifestazione fieristica di Genova, offre numeri sconcertanti, basati su un campione rappresentativo di italiani di tutte le regioni.

Il 44% dei consumatori non è andato neppure una volta al ristorante nell'ultimo mese. Il 24,5% è

riuscito ad andarci una volta. La stragrande maggioranza degli intervistati, comunque, ha diminuito le uscite a pranzo e cena, e per un quarto del campione la spiegazione è semplice: meno soldi, meno svaghi.

La rinuncia è un sacrificio per chi (il 40% circa degli intervistati) ritiene ben spesi i soldi per una cena fuori casa, mentre per il 25% sono comunque euro sprecati. Alla domanda se, nei prossimi mesi, l'intervistato prevede di andare più spesso al ristorante il 26% ha risposto di no, mentre il 45% si è detto sicuro di mantenere la stessa frequenza.

Ma nel sondaggio la risposta più inquietante è un'altra. Se il consumatore avesse "una tantum" in regalo 100 euro per una spesa volontaria, cosa vorrebbe acquistare? Le risposte sono molto diversifi-

cate: il 20% si toglierebbe il piacere di comparare generi alimentari che in genere non può permettersi, il 20 per cento "investirebbe" in capi di abbigliamento e il 14% degli intervistati se ne andrebbe in pizzeria o al ristorante, percentuali molto più basse riguardano invece cellulari o un abbonamento in palestra.

«La verità è che il telefonino è considerato ormai una necessità, non è più un oggetto di desiderio semplicemente perché è la prima cosa che si compra - dice Edi Sommariva, direttore Fipe - invece, gli intervistati vorrebbero alimenti di prima scelta al posto delle scatole del discount, bei vestiti e cene in un locale proprio perché ormai questi sono considerati "lussi". Qualcosa al quale siamo costretti, troppo spesso, a rinunciare».

**B. V.**

www.ecostampa.it



**ALL'EXPO A NOVEMBRE**

## Ristorazione una fiera doc



**A**rriva a Genova la fiera dedicata alla ristorazione collettiva. La manifestazione, dal titolo "Più menù Expo", si svolgerà dal 23 al 25 novembre prossimi e permetterà ai professionisti del settore di confrontarsi su strategie di mercato e nuovi format da adottare.

SERVIZIO A PAGINA 10



## L'INDAGINE DELLA FIPE

## «Pochi soldi, si rinuncia al ristorante»

Il 44% dei consumatori non è andato neppure una volta al ristorante nell'ultimo mese. Il 24,5% è riuscito ad andarci una volta. La frequenza in ogni caso è diminuita rispetto allo scorso anno e per il 24,5% la spiegazione è semplice: «ho meno soldi». E' quanto emerge da una ricerca della Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, su «La frequenza di bar, pizzerie e ristoranti», illustrata durante la presentazione di «Più menù expo». Il 40% circa degli intervistati ritiene ben spesi i soldi per una cena fuori casa, mentre per il 25% sono sprecati. Alla domanda se nei prossimi mesi l'intervistato prevede di andare più spesso al ristorante il 26% ha risposto di no, mentre il 45% si è detto sicuro di mantenere la stessa frequenza. Per Edi

Il 44% dei consumatori non può permettersi di mangiar fuori

Sommariva, direttore Fipe, gli esercenti devono avere un approccio diverso rispetto all'offerta se vogliono invertire la tendenza. «Ma dobbiamo rivolgere un appello anche al governo perché riduca l'Iva sulla ristorazione - ha detto - Altrimenti emigreremo in Francia dove questo provvedimento è stato preso». Secondo lo studio Fipe «se il consumatore potesse avere 100 euro in più a disposizione correrebbe ad acquistare prodotti alimentari e vini». L'analisi dei consumi rivela quindi che

le abitudini dei stanno cambiando. «La priorità non è più la sicurezza come si continua a dire - ha detto Edi Sommariva, direttore generale di Fipe - ma lo stipendio troppo esiguo». A risentirne maggiormente sono quindi le scelte dei pranzi fuori casa. Ogni 100 euro in più solo il 14% degli intervistati se ne andrebbe in pizzeria o ristorante. Il 20% si toglierebbe il piacere di comprare generi alimentari che in genere non può permettersi, gli altri vestiti, cellulari o un abbonamento in palestra. «Siamo ormai a un punto di non ritorno, questa non è una crisi passeggera - ha detto Sommariva - è un cambiamento epocale e tutto il sistema dell'offerta deve cambiare, altrimenti per molti esercizi ci sarà il serio pericolo di non farcela».



APPUNTAMENTO A NOVEMBRE

# Più menù expo, novità alla Fiera

## A Genova una manifestazione dedicata alla ristorazione collettiva

**A** Genova una **fiera** dedicata alla ristorazione collettiva. La manifestazione "Più menù Expo", è stata presentata ieri da Roberto Urbani, amministratore delegato **Fiera** di Genova e Marie-Christine Lefebvre, segretario generale di Ferco (European federation of contra catering organization). Si svolgerà dal 23 al 25 novembre.

«Sarà una **fiera** di sistema, una **fiera** che mancava nel panorama fieristico nazionale - ha spiegato Urbani -, un appuntamento che offre un ampio ventaglio di opportunità per i professionisti del settore. È questo l'obiettivo che ci siamo posti, progettando una manifestazione pluritarget, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo away from home. In questo modo intendiamo favorire il confronto e la sintesi professionale fra addetti ai lavori. La parte dedicata al dialogo sarà perciò molto sviluppa-

ta». I professionisti della ristorazione commerciale potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione.

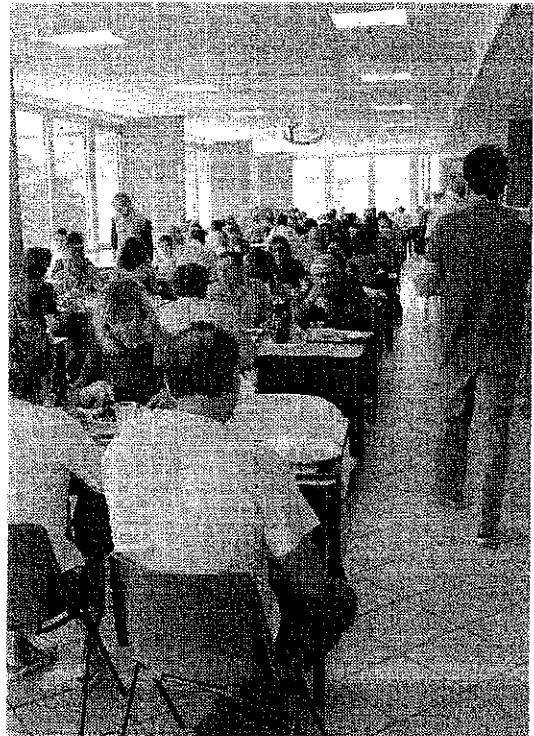
I responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per di-

I professionisti della ristorazione commerciale potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi su strategie di mercato e nuovi format

battere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle intolleranze alimentari, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

Agli operatori del fuoricasa, "Più Menù Expo" offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà molte opportunità di recepire spunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo.

Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione.



Mense protagoniste alla nuova **fiera**



PRIMA EDIZIONE A NOVEMBRE

# Ecco la **fiera** dedicata alle mense

«Più Menu Expo» si occuperà anche di ristorazione scolastica

**Francesco Gambaro**

● Genova si prepara ad accogliere il primo evento fieristico dedicato allo mondo della ristorazione collettiva (scuole, aziende, ospedali e università) e della ristorazione «fuoricasa» cioè bar e ristoranti. Il prossimo novembre, per tre giorni, dal 23 al 25, il nuovo padiglione «B» della **Fiera** del mare ospiterà «Più Menù Expo», la prima manifestazione in Italia rivolta a tutti gli operatori della ristorazione organizzata, dove non mancherà un occhio di riguardo a quella scolastica. Forte dell'esperienza pluriennale della «Scuola dei Sapori», evento che in

passato ha fatto convergere a Genova i massimi esperti e professionisti dell'alimentazione rivolta all'infanzia, «Più Menù Expo» organizzerà laboratori, meeting, concorsi di cucina, che vedranno il coinvolgimento di cuochi delle mense e del catering, ma anche di insegnanti, bambini e genitori. La manifestazione è stata presentata ieri in anteprima a Milano, nella sede della Mondadori Multicenter. A fare gli onori di casa Roberto Urbani, amministratore delegato della **Fiera** di Genova. Con lui anche Marie Christine Lefebvre, segretario generale Ferco (associazione di catering), Tullio Galli, direttore nazionale Fiepet (raggruppa gli

esercenti), Ilario Perrotto, presidente Angem (aziende di ristorazione collettiva e servizi) ed Edi Sommari-va, direttore generale Fipe, la federazione italiana dei pubblici esercizi. È stato segnalato subito che il settore oggi vive un momento di crisi. «Le presenze e gli arrivi all'interno dei locali pubblici negli ultimi tempi sono in calo», ha rivelato Sommari-va che ha anche riportato i dati di un sondaggio condotto su 850 consumatori italiani: il 25% ha dichiarato che in futuro ridurrà ancora di più la sua frequenza al bar e al ristorante. La colpa, secondo la rilevazione, è del carovita e di un'offerta che non sempre è all'altezza.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ricerca di Deloitte sul settore. E la Fipe avvisa: cibo e vini in cima ai sogni del consumatore

# Alimentare, strategie in campo

## Servizi ad hoc dai retailer. Mentre cresce la voglia di no logo

DI FRANCESCA SOTTILARO

I consumi alimentari si spostano verso le private label e i prodotti a basso prezzo, ma per il mercato italiano il food e il ristorante fuori casa restano in cima alle preferenze nella spesa dei consumatori. La doppia fotografia sul settore arriva in parallelo dal consueto studio a livello mondiale Food and Beverage 2012 di Deloitte e dalla recente ricerca sui consumi fuori casa anticipata ieri a Milano della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe).

### RINCORSA AL NO LOGO

Secondo le stime di Deloitte l'impennata dei prezzi dei generi alimentari e dei beni di prima necessità porterà nel breve termine a una trasformazione del comportamento di acquisto dei consumatori, oltre che determinare un cambiamento delle strategie da parte di retailer e fornitori. Se da un lato dati recenti mostrano che per la maggior parte dei prodotti di prima necessità i prezzi sono in discesa rispetto ai picchi raggiunti nei primi mesi del 2008, dall'altro fanno prevedere che gli aumenti del costo reale del settore alimentare rappresenteranno un cambiamento permanente. «Il rincaro dei prezzi ha determinato profondi effetti sul comportamento del consumatore, sulla strategia del retailer e sulle reazioni di fornitori e produttori», dice **Dario Righetti**, partner di Deloitte e responsabile del consumer business, «Possiamo riscontrare, in particolare, uno spostamento delle scelte dei consumatori verso prodotti più economici, con una certa preferenza per le private label e verso prodotti distribuiti presso gli hard discount in grado di offrire prezzi più bassi».

### PREZZI RADDOPPIATI

L'indagine, svolta a livello mondiale con aziende produttrici, retailer e società di servizi nel settore alimentare, denuncia che dal 2000 i prezzi di mais e riso sono raddoppiati, mentre quello del grano è triplicato e nel 2007 è aumentato del 52%. Inoltre, secondo la Food and agriculture organization delle Nazioni Unite l'indice mondiale del settore alimentare è aumentato del 40%, rispetto al 9% del 2006. Tra i motivi che hanno determinato l'aumento a dismisura del prezzo del mais vi è l'impatto della richiesta di etanolo, o alcool etilico,



ottenibile dal mais. Negli Stati Uniti l'utilizzo di questo cereale per produrre biocarburanti è aumentato del 500% tra il 2000 e il 2006, favorito anche dalla politica di sussidi per la riconversione al mais, promossa dal governo americano dopo il 2005.

### NUOVE STRATEGIE

I gruppi che operano nei mercati più competitivi, come Stati Uniti e Regno Unito, si stanno adoperando per mettere in pratica una strategia in grado di contrastare questa emergenza, delineando target di consumatori sempre più profilati e agendo contemporaneamente su diversi fronti. Le proposte per ridurre questi effetti prevedono l'impiego di strumenti come la differenziazione di prodotto, lo sviluppo di prodotti o servizi innovativi e maggiormente sensibili alla customer experience.

«Per questo motivo», prosegue Righetti, «il problema dei rincari dei prodotti al dettaglio va affrontato attraverso un'accurata analisi dei fattori strutturali. La risposta di retailer e distributori a questa sfida dovrebbe dunque prevedere un approccio elastico: la minimizzazione dei costi, la

diversificazione delle strategie in ambito di supply chain e una maggior differenziazione dai competitor».

### IL MERCATO ITALIANO

Almeno in Italia la crisi economica e i consumi in flessione non dovrebbe però scalfire la propensione dei consumatori a investire nei generi alimentari. A rivelare il trend è la ricerca del Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) svelata ieri a Milano alla presentazione di Più Menù expo, il nuovo salone dedicato alla ristorazione collettiva e organizzata che debutterà il prossimo novembre a Genova. Cibo e vini, preceduti da abbigliamento e cene in pizzeria o ristorante, guidano la lista dei beni su cui spendere in caso di extra budget a fine mese.

«Stiamo assistendo a un cambiamento epocale», racconta a ItaliaOggi **Edi Sommariva**, presidente del Fipe, «da un lato la priorità risulta ancora lo stipendio e il 40% degli italiani ha già ridotto le sue frequentazioni nei pubblici esercizi con un'attesa di ulteriore flessione nei prossimi mesi. Dall'altro», spiega, «i prodotti alimentari restano in

cima alle priorità su cui investire».

Ben il 20% degli intervistati del Fipe vorrebbe spendere i propri risparmi in generi per la tavola; il 17% in abbigliamento; il 14,5% in cene e ristoranti, mentre spettacoli, cure alla persona e prodotti tecnologici sono ormai considerati alla stregua di commodities. Secondo Sommariva «si tratta di un chiaro segnale ai pubblici esercizi per ripensare le proprie strategie». Il settore vale infatti 63 miliardi di euro ed è in continua crescita, ma, precisa il presidente della Fipe, «sulla tavola arriva l'omologazione del gusto e dei

prodotti, mentre le campagne pubblicitarie o certe pietre anche per ristoranti, come un tempo facevano le discoteche, è una chiara dimostrazione di crisi e di un investimento più sull'immagine che non sul prodotto».

A sintetizzare la crisi arriva poi la fotografia della Fipe. Nel 2007 il fatturato dei pubblici esercizi è calato del 55,2% mentre i prezzi delle materie prime sono aumentati in Italia del 94,8% e quelli al consumo del 22,4%.

Le aspettative sono ancora in calo con un fatturato stimato a -34,5%, prezzi al consumo a +22,4% e un calo dell'occupazione nel settore della ristorazione del 15,5%.



## LE PRIORITÀ DEGLI ITALIANI

PRODOTTI ALIMENTARI	20%
UN VESTITO	17%
CENE IN PIZZERIA / RISTORANTE	14,5%
LIBRI / RIVISTE / DISCHI	13,5%
SPETTACOLO (TEATRALE, MUSICALE, SPORTIVO, ECC.)	11,5%
PALESTRA	9,5%
ARTICOLI PER LA CURA DELLA PERSONA	7,5%
IL TELEFONINO (PER IL TELEFONO O RICARICHE)	6,5%

Fonte: Elaborazione ItaliaOggi su dati Fipe Quesito: Se avesse risparmiato 100 euro a quali spese darebbe la priorità?



M

PRESENTATA IERI A MILANO

# NASCE PIÙ MENÙ EXPO

## FIERA DELLA RISTORAZIONE

BRUNO VIANI

DAL NOSTRO INVIATO

**MILANO.** Una kermesse per ristoratori, baristi e professionisti delle mense: è Più Menù Expo, la manifestazione che si inserisce per la prima volta nel calendario della Fiera di Genova (in programma da domenica 23 a mercoledì 25 novembre) presentata ieri a Milano. E sarà una rassegna dedicata alle esigenze di chi mangia fuori casa, un panino frettoloso o un piatto caldo al bar, oppure un menù completo negli spazi della ristorazione collettiva: mense scolastiche, aziendali, ospedaliere o diverse, dalle carceri alle caserme.

«Oggi, a fronte di una massiccia offerta di manifestazioni fieristiche - dice Roberto Urbani, amministratore delegato della Fiera - reggono bene le grandi proposte di eccellenza, il Salone nautico e Euroflora, ma tutte le indicazioni ci dicono che c'è anche spazio per una proposta locale legata al territorio». E in questo settore di nicchia che,

partendo dall'esperienza di ristorazione scolastica affrontata nel corso di "Abcd, salone della scuola", è nata la sfida di portare a Genova gli operatori della ristorazione, offrendo ai professionisti della Liguria e delle aree limitrofe la possibilità di venire, accreditarsi e confrontarsi sui temi più concreti. Dalle difficoltà di chi è chiamato a creare menù scolastici salutaris ma graditi ai bambini (una responsabilità che viene condivisa con le rappresentanze dei genitori) alla sempre più scarsa

propensione degli italiani ad affrontare la spesa di mangiare fuori casa.

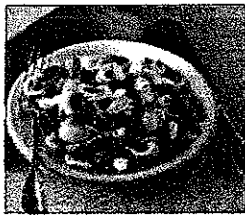
L'analisi dei consumi illustrata alla presentazione di Più Menù Expo (così come emerge da una ricerca della Federazione italiana pubblici esercizi sulla frequenza di bar, pizzerie e ristoranti) rivela che le abitudini degli italiani stanno rapidamente cambiando. E a motivare i mutamenti non sono scelte libere, ma le entrate drammaticamente troppo basse di molte famiglie. A risentirne maggiormente

sono, quindi, proprio i pranzi fuori casa.

Alcuni dei dati proposti: il 44% degli italiani non è andato neppure una volta al ristorante nell'ultimo mese. Il 24,5% è riuscito ad andarci una volta. La frequenza in ogni caso è diminuita rispetto allo scorso anno e per il 24,5% la spiegazione è semplice: «ho meno soldi». Il 40% circa degli italiani ritiene ben spesi i soldi per una cena fuori casa, mentre per il 25% sono euro sprecati. Alla domanda se nei prossimi mesi l'intervistato prevede di andare più spesso al ristorante, il 26% ha risposto di no, mentre il 45% si è detto sicuro di mantenere la stessa frequenza. Per Edi Sommariva, direttore Fipe, gli esercenti devono avere un approccio diverso rispetto all'offerta se vogliono invertire la tendenza. «Ma dobbiamo rivolgere un appello anche al governo perché riduca l'Iva sulla ristorazione - ha detto - Altrimenti saremo costretti a emigrare in Francia, dove questo provvedimento è già stato preso...».



12



**LA RICERCA.** Secondo la Federazione pubblici esercizi il 44 per cento degli intervistati, nell'ultimo mese, non è mai andato al ristorante. Acquisto di alimentari con 100 euro in più in busta paga

## «Pochi soldi per andare a cena fuori» Metà degli italiani rinuncia al ristorante

**MILANO.** Se il consumatore potesse avere 100 euro in più a disposizione correrebbe ad acquistare prodotti alimentari e vini. È quanto emerge da una indagine della Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, illustrata per la presentazione di più menù Expo una nuova manifestazione della fiera di Genova dedicata alla ristorazione collettiva e organizzata. La rassegna si svolgerà da domenica 23 a martedì 25 novembre.

L'analisi dei consumi rivela

quindi che le abitudini stanno cambiando. «La priorità non è più la sicurezza come si continua a dire - ha detto Edi Sommariva, direttore generale di Fipe - ma lo stipendio troppo esiguo». A risentirne maggiormente sono quindi le scelte dei pranzi fuori casa. Ogni 100 euro in più solo il 14% degli intervistati se ne andrebbe in pizzeria o ristorante. Il 20% si toglierebbe il piacere di comparare generi alimentari che in genere non può permettersi, gli altri

vestiti, cellulari o un abbonamento in palestra. Siamo ormai a un punto di non ritorno, questa non è una crisi passeggera - ha detto Sommariva - è un cambiamento epocale e tutto il sistema dell'offerta deve cambiare, altrimenti per molti esercizi ci sarà il serio pericolo di non farcela». Il 44% dei consumatori non è andato neppure una volta al ristorante nell'ultimo mese. Il 24,5% è riuscito ad andarci una volta. La fre-

quenza in ogni caso è diminuita rispetto allo scorso anno e per il 24,5% la spiegazione è semplice: «ho meno soldi». Per

Edi Sommariva, direttore Fipe, gli esercenti devono avere un approccio diverso rispetto all'offerta se vogliono invertire la tendenza. «Ma dobbiamo rivolgere un appello anche al governo perché riduca l'Iva sulla ristorazione - ha detto - Altrimenti emigreremo in Francia dove questo provvedimento è stato preso».



anso

quotidianoligure.it

Questa testata aderisce all'anso

CERCA

Invia

venerdì 27 giugno 2008 - ore 18:37

HOME PAGE | NOTIZIE | QUOTIDIANOLIGURE | CONTATTACI



Meteo Liguria - Sole a caldo

..: ANTEPRIMA NOTIZIE

**Imperta - Torna a Cervo lo Jus Primae Noctis**

Si apre in  
27-06-2008 14:18

**Savona - Impiantato nuovo pacemaker al San Paolo**

Impiantato oggi all'ospedale  
27-06-2008 14:05

**Genova - Presentata Più Menù Expo**

Presentazione oggi  
27-06-2008 13:56

..: SOCIALE



**Concorso per Infermiera Pediatrica**  
L'Università degli Studi di Genova in collaborazione con l'Istituto G. Gaslini

..: MENU DI NAVIGAZIONE

..: NOTIZIE

CRONACA

NEWS

POLITICA

SOCIALE

Naviga tra le notizie

..: RUBRICHE



Naviga tra le rubriche

..: QUOTIDIANOLIGURE

LO STAFF

LA REDAZIONE

SEDI E SERVIZI

POSTAZIONI

NEWSLETTER

..: PARTNERS

ZENAZIONE.IT

RIALE INFORMATIVO SU GENOVA E PROVINCIA

Zenazione



Comunità in Rete

**TgNews**  
Guarda solo i servizi che vuoi!

..: GENOVA

Indietro

**Genova - Presentata Più Menù Expo**

Presentazione oggi a Milano Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata ai professionisti, in calendario dal 23 al 25 novembre 2008.

All'incontro hanno partecipato: Roberto Urbani - amministratore delegato Fiera di Genova, Marie-Christine Lefebvre - segretario generale di FERCO (European Federation of Contract Catering Organization), Edi Sommariva - direttore generale FIPE; Tullio Galli, direttore nazionale FIEPeT, Ilario Perotto - presidente ANGEM e Maria Antonietta Di Vincenzo - direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, ufficio V del Ministero della salute e delle politiche sociali.

Molti gli interventi da parte di associazioni, media, aziende impegnate nella realizzazione di eventi e iniziative in vista della fiera del prossimo novembre.

"Una fiera di sistema, una Fiera che mancava nel panorama fieristico nazionale - ha spiegato Roberto Urbani amministratore delegato di Fiera di Genova - un appuntamento che offre un ampio ventaglio di opportunità per i professionisti del settore. È questo l'obiettivo che ci siamo posti, progettando una manifestazione pluritarget, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo away from home. In questo modo intendiamo favorire il confronto e la sintesi professionale fra addetti ai lavori. La parte dedicata al dialogo sarà perciò molto sviluppata."

I professionisti della ristorazione commerciale, in concessione e non, potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione. I responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per dibattere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle intolleranze alimentari, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

Agli operatori del fuoricasa Più Menù Expo offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà molte opportunità di recepire spunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo. Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione."

L'idea di Fiera di Genova di lanciare Più Menù Expo nasce da un'indagine di mercato da cui sono emerse due motivazioni forti: l'assenza in Italia di un evento fieristico sulla ristorazione collettiva e commerciale e la mancanza nel Nord-Ovest di una fiera professionale sul fuoricasa. Con questa iniziativa Fiera di Genova coglie l'occasione di riunire in un unico appuntamento gli operatori professionali di questi settori fornendo un'occasione di confronto e sintesi fra esigenze complementari accomunate dal consumo di pasti fuori casa.

I principali obiettivi di FERCO (European Federation of Contract catering Organization): agevolare le migliori legislazioni europee, perseguire un dialogo sociale costruttivo, aumentare i propri membri (attualmente 12 paesi della Comunità Europea), formare una cultura europea del contratto di catering sono stati sottolineati dal segretario generale, Marie Cristine Lefebvre che ha anche commentato i recenti dati, da lei forniti, dei trend di settore a livello europeo. Il mercato della ristorazione collettiva, nei 12 Paesi membri (Italia, Belgio, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda, Olanda, Portogallo, Spagna, Svezia, Ungheria) è costituito da 67 milioni di consumatori al giorno per un totale di 5,5 miliardi di pasti serviti all'anno (con un aumento del 3,2% dal 2000 ad oggi) e circa 600mila addetti. Notevolissima la concentrazione del mercato con le prime due aziende che ne detengono il 48% e le prime dieci il 72%. I trend vedono stabile la ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro, in crescita nel settore ospedaliero e para-ospedaliero e nel settore scolastico. Dall'analisi comparata dei valori del consumo della ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro il dato più evidente riguarda ancora la minor propensione del Sud Europa (39%) rispetto alla media Europea (53%), dovuta alla grande vitalità dei pubblici esercizi. Un'inversione di tendenza si ha invece nel settore scolastico dove il Sud Europa si attesta al 26% contro una media comunitaria del 20%. Dati quasi equivalenti nel settore salute dove il Sud Europa è al 27% contro una media europea del 24%.

Maria Antonietta Di Vincenzo in rappresentanza del Ministero della salute e delle politiche sociali, confermando l'impegno del Ministero per la realizzazione della Linea Guida per la ristorazione

scolastica in fase di elaborazione congiuntamente a Fiera di Genova, attività che già aveva sortito un buon esito all'interno di Scuola dei Sapori nel 2007 a Genova, ha illustrato il programma "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari", volta alla promozione degli stili di vita salutari e alla riduzione delle malattie non trasmissibili che assumono rilevanza nella ristorazione collettiva.

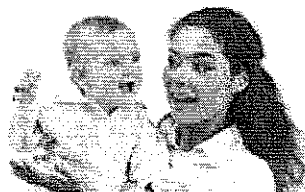
"Il Ministero della Salute si è già interessato della ristorazione in ambiente ospedaliero, tema di grande attualità e rilevanza per il benessere psicofisico del malato.

Infatti, il progetto "La guarigione vien mangiando", che vede coinvolti Ministero, regione Piemonte e Slow food, intende migliorare il rapporto dei pazienti ospedalizzati con il cibo, secondo una logica di filiera corta e sostenibile, favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio, rivalutando il rispetto dei criteri di stagionalità e "genuinità", al fine di intervenire anche sui prodotti tipici locali.

Oltre alle già citate partnership e collaborazioni Più Menù Expo si avvale degli apporti di API - Associazione Pizzerie Italiane, AIC - Associazione Italiana Celiachia, Slow Food Italia. Tra le aziende partner MyChef e Sogegross. Tra le partnership editoriali Il Sole 24 Ore Business Media, Bargiornale-Bar University, Break & Food.

Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008. L'ingresso riservato agli operatori professionali. Info: [www.plumenuexpo.it](http://www.plumenuexpo.it)

*Corsi teorico pratici per  
Operatori Socio Assistenziali*



[www.professioniaassistenza.org](http://www.professioniaassistenza.org)

Assunti GiornoGiorno

By PLANET SERVICE



Se cerchi un articolo, in questa sezione, relativo ad una



Abruzzo	Molise
Basilicata	Piemonte
Calabria	Puglia
Campania	Sardegna
Emilia Romagna	Sicilia
Friuli Venezia Giulia	Toscana
Lazio	Trentino Alto Adige
Liguria	Umbria
Lombardia	Valle d'Aosta
Marche	Veneto

Home Page | Alimenti | Beverage | Enews | Salute | Aggiornamenti | News | Locali | Appuntamenti | Turismo | Circoli | Libri | Spazio ai Lettori

« Torna indietro

## CERCA

Inserisci una o più parole chiave e trova l'articolo che ti interessa:

## APPUNTAMENTI

## FIERE

## MANIFESTAZIONI - EVENTI

## MANIFESTAZIONI - EVENTI

27/06/2008

### Fiera di Genova lancia Più Menù Expo, dedicata ai professionisti della ristorazione

Presentazione oggi a Milano Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata ai professionisti, in calendario dal 23 al 25 novembre 2008. All'incontro hanno partecipato: Roberto Urbani - amministratore delegato Fiera di Genova, Marie-Christine Lefebvre - segretario generale di FERCO (European Federation of Contract Catering Organization), Edi Sommariva - direttore generale FIPE, Tullio Galli, direttore nazionale FIEPET, Ilario Perotto - presidente ANGEM e Maria Antonietta Di Vincenzo - direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, ufficio V del Ministero della salute e delle politiche sociali. Molti gli interventi da parte di associazioni, media, aziende impegnate nella realizzazione di eventi e iniziative in vista della fiera del prossimo novembre.



**piùmenùexpo**  
Ristorazione e ristorazione collettiva

"Una fiera di sistema, una Fiera che mancava nel panorama fieristico nazionale - ha spiegato Roberto Urbani amministratore delegato di Fiera di Genova - un appuntamento che offre un ampio ventaglio di opportunità per i professionisti del settore. È questo l'obiettivo che ci siamo posti, progettando una manifestazione pluritarget, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo away from home. In questo modo intendiamo favorire il confronto e la sintesi professionale fra addetti ai lavori. La parte dedicata al dialogo sarà perciò molto sviluppata."

I professionisti della ristorazione commerciale, in concessione e non, potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione. I responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per dibattere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

Agli operatori del fuoricasa Più Menù Expo offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà molte opportunità di recepire apunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo. Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione."

L'idea di Fiera di Genova di lanciare Più Menù Expo nasce da un'indagine di mercato da cui sono emerse due motivazioni forti: l'assenza in Italia di un evento fieristico sulla ristorazione collettiva e commerciale e la mancanza nel Nord-Ovest di una fiera professionale sul fuoricasa. Con questa iniziativa Fiera di Genova coglie l'occasione di riunire in un unico appuntamento gli operatori professionali di questi settori fornendo un'occasione di confronto e sintesi fra esigenze complementari accomunate dal consumo di pasti fuori casa.

Secondo la ricerca Fipec sulla frequenza di bar, ristoranti e pizzerie illustrata in anteprima nazionale dal direttore generale della Federazione Edi Sommariva - stiamo assistendo a un cambiamento epocale per cui la priorità per l'italiano risulta essere lo stipendio superando anche la preoccupazione della sicurezza che risultava fino a pochi mesi fa al primo posto tra i motivi di insoddisfazione. Il 40% degli italiani ha già ridotto le sue frequentazioni nei pubblici esercizi e il 45% lo farà nei tempi a venire. Alla domanda il perché di questo calo al primo posto la mancanza di soldi, al secondo la necessità di risparmiare, ma la risposta più interessante è allo stesso tempo più allarmante riguarda il quesito su come spendere un'eventuale entrata extra di 100 Euro. Il 20% li destinerebbe all'acquisto di beni alimentari, il 14,5% a ristoranti e pizzerie, solo il 6,5% alle spese di telefonia cellulare e solo il 9% alla palestra.

Si evince da questi dati che il fuori casa e le spese alimentari rappresentano i "desideri" degli italiani mentre altre voci di costo che sembrerebbero apparentemente voluttuarie sono invece diventate dei bisogni irrinunciabili delle persone. "Si tratta perciò - ha sottolineato Sommariva - di cambiamenti strutturali per i quali l'offerta deve variare il modello di business per sopravvivere". "Una della chiavi per rivitalizzare il settore - ha aggiunto il direttore generale della Fipec - sarebbe quella di modificare l'Iva nella ristorazione dal 10 al 5%. Si libererebbero risorse per 70mila nuovi posti di lavoro, rispetto a un'aspettativa di un calo del 15,5% registrata tra i gestori di pubblici esercizi". Per novembre - in occasione di Più Menù Expo - Fipec presenterà una nuova indagine di mercato che approfondirà questi temi e aprirà il dialogo fra le istituzioni e gli operatori al fine di trovare un punto di incontro che apra nuovi modelli di sviluppo per il settore.

I principali obiettivi di FERCO (European Federation of Contract catering Organization): agevolare le migliori legislazioni europee, perseguire un dialogo sociale costruttivo, aumentare i propri membri (attualmente 12 paesi della Comunità Europea), formare una cultura europea del contratto di catering sono stati sottolineati dal segretario generale, Marie Christine Lefebvre che ha anche commentato i recenti dati, da lei forniti, del trend di settore a livello europeo. Il mercato della ristorazione collettiva, nei 12 Paesi membri (Italia, Belgio, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda, Olanda, Portogallo, Spagna, Svezia, Ungheria) è costituito da 67 milioni di consumatori al giorno per un totale di 5,5 miliardi di pasti serviti all'anno (con un aumento del 3,2% dal 2000 ad oggi) e circa 600mila addetti. Notevolissima la concentrazione del mercato con le prime due aziende che ne detengono il 48% e le prime dieci il 72%. I trend vedono stabile la ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro, in crescita nel settore ospedaliero e para-ospedaliero e nel settore scolastico. Dall'analisi comparata dei valori del consumo della ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro il dato più evidente riguarda ancora la minor propensione del Sud Europa (39%) rispetto alla media Europea (53%), dovuta alla grande vitalità dei pubblici esercizi. Un'inversione di tendenza si ha invece nel settore scolastico dove il Sud Europa si attesta al 26% contro una media comunitaria del 20%. Dati quasi equivalenti nel settore salute dove il Sud Europa è al 27% contro una media europea del 24%.

Maria Antonietta Di Vincenzo in rappresentanza del Ministero della salute e delle politiche sociali, confermando l'impegno del Ministero per la realizzazione della Linea Guida per la ristorazione scolastica in fase di elaborazione congiuntamente a Fiera di Genova, attività che già aveva sortito un buon esito all'interno di Scuola dei Sapori nel 2007 a Genova, ha illustrato il programma "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari", volta alla promozione degli stili di vita salutari e alla riduzione delle malattie non trasmissibili che assumono rilevanza nella ristorazione collettiva.

"Il Ministero della Salute si è già interessato della ristorazione in ambiente ospedaliero, tema di grande attualità e rilevanza per il benessere psicofisico del malato. Infatti, il progetto "La guarigione vien mangiando", che vede coinvolti Ministero, regione Piemonte e Slow food, intende migliorare il rapporto dei pazienti ospedalizzati con il cibo, secondo una logica di filiera corta e sostenibile, favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio, rivalutando il rispetto per i criteri di stagionalità e "genuità", al fine di intervenire anche sui prodotti tipici locali. Oltre alle già citate partnership e collaborazioni Più Menù Expo si avvale degli apporti di API - Associazione Pizzerie Italiane, AIC - Associazione Italiana Celiachia, Slow Food Italia. Tra le aziende partner MyChef e Socegross. Tra le partnership editoriali il Sole 24 Ore Business Media, Bargaione-Bar University, Break & Food.

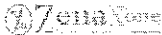
Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre



Cerca

Venerdì 27 Giugno 2008

Banners:



Menu:

- Home Page
- Torna Indietro
- Salute e Benessere
- Informatutto
- Eventi
- Il Cercatutto
- Credits
- Disclaimer
- Privacy Policy
- Contattaci
- Utenti Registrati

## Le notizie di Informatutto

### NASCE PIU' MENU' EXPO

LA NUOVA FIERA SULLA RISTORAZIONE ORGANIZZATA E FUORI CASA  
 La prima edizione a Genova dal 23 al 25 novembre 2008  
 Cresce il mercato della ristorazione collettiva e del fuori casa in Italia, sempre più vicina la media europea

Presentazione oggi a Milano Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata ai professionisti, in calendario dal 23 al 25 novembre 2008.



All'incontro hanno partecipato: Roberto Urbani - amministratore delegato Fiera di Genova, Marie-Christine Lefebvre - segretario generale di FERCO (European Federation of Contract Catering Organization), Edi Sommariva - direttore generale FIPE; Tullio Galli, direttore nazionale FIEP&T, Ilario Perotto - presidente ANGEM e Maria Antonietta Di Vincenzo - direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione, ufficio V del Ministero della salute e delle politiche sociali.

Molti gli interventi da parte di associazioni, media, aziende impegnate nella realizzazione di eventi e iniziative in vista della fiera del prossimo novembre.

"Una fiera di sistema, una Fiera che mancava nel panorama fieristico nazionale - ha spiegato Roberto Urbani amministratore delegato di Fiera di Genova - un appuntamento che offre un ampio ventaglio di opportunità per i professionisti del settore. È questo l'obiettivo che ci siamo posti, progettando una manifestazione pluritarget, aperta a realtà professionali complementari, accomunate da un denominatore unico: il consumo away from home. In questo modo intendiamo favorire il confronto e la sintesi professionale fra addetti ai lavori. La parte dedicata al dialogo sarà perciò molto sviluppata."

I professionisti della ristorazione commerciale, in concessione e non, potranno cogliere l'opportunità per confrontarsi sulle strategie di mercato, sui nuovi format, sulla necessità di adeguamento dei meccanismi di concessione agli standard europei, sulla qualità della ristorazione. I responsabili della ristorazione collettiva, in particolare di quella pubblica, avranno l'occasione di incontrare dietisti, esperti di tecnologia alimentare, aziende di catering per dibattere sui temi della sostenibilità e tracciabilità dei prodotti, delle intolleranze alimentari, delle diete speciali, ponendo come snodo centrale la necessità di fare chiarezza sulle problematiche normative afferenti a capitolati e gare d'appalto.

Agli operatori del fuoricasa Più Menù Expo offrirà veri e propri momenti di formazione finalizzati al management del proprio esercizio. Si parlerà di sistemi di approvvigionamento, rapporto coi fornitori, marketing, sistemi di cottura e conservazione del cibo, nuovi format: insomma, l'operatore avrà molte opportunità di recepire spunti su come rendere remunerativa la propria attività e avere successo. Non mancheranno eventi ed esibizioni a cura di chef, barman, pizzaioli e sommelier in cui, oltre a godere del momento di spettacolo, si potranno cogliere le nuove tendenze della ristorazione."

L'idea di Fiera di Genova di lanciare Più Menù Expo nasce da un'indagine di mercato da cui sono emerse due motivazioni forti: l'assenza in Italia di un evento fieristico sulla ristorazione collettiva e commerciale e la mancanza nel Nord-Ovest di una fiera professionale sul fuoricasa. Con questa iniziativa Fiera di Genova coglie l'occasione di riunire in un unico appuntamento gli operatori professionali di questi settori fornendo un'occasione di confronto e sintesi fra esigenze complementari accomunate dal consumo di pasti fuori casa.

I principali obiettivi di FERCO (European Federation of Contract catering Organization): agevolare le migliori legislazioni europee, perseguire un dialogo sociale costruttivo, aumentare i propri membri (attualmente 12 paesi della Comunità Europea), formare una cultura europea del contratto di catering sono stati sottolineati dal segretario generale, Marie Christine Lefebvre che ha anche commentato i recenti dati, da lei forniti, del trend di settore a livello europeo. Il mercato della ristorazione collettiva, nei 12 Paesi membri (Italia, Belgio, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Irlanda, Olanda, Portogallo, Spagna, Svezia, Ungheria) è costituito da 67 milioni di consumatori al giorno per un totale di 5,5 miliardi di pasti serviti all'anno (con un aumento del 3,2% dal 2000 ad oggi) e circa 800mila addetti. Notevolissima la concentrazione del mercato con le prime due aziende che ne detengono il 48% e le prime dieci il 72%. I trend vedono stabile la ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro, in crescita nel settore ospedaliero e para-ospedaliero e nel settore scolastico. Dall'analisi comparata dei valori del consumo della ristorazione collettiva nei luoghi di lavoro il dato più evidente riguarda ancora la minor propensione del Sud Europa (39%) rispetto alla media Europea (53%), dovuta alla grande vitalità dei pubblici esercizi. Un'inversione di tendenza si ha invece nel settore scolastico dove il Sud Europa si attesta al 26% contro una media comunitaria del 20%. Dai quasi equivalenti nel settore salute dove il Sud Europa è al 27% contro una media europea del 24%.

Maria Antonietta Di Vincenzo in rappresentanza del Ministero della salute e delle politiche sociali, confermando l'impegno del Ministero per la realizzazione della Linea Guida per la ristorazione scolastica in fase di elaborazione congiuntamente a Fiera di Genova, attività che già aveva sortito un buon esito all'interno di Scuole dei Saperi nel 2007 a Genova, ha illustrato il programma "Guadagnare Salute - rendere facili le scelte salutari", volta alla promozione degli stili di vita salutari e alla riduzione delle malattie non trasmissibili che assumono rilevanza nella ristorazione collettiva.

"Il Ministero della Salute si è già interessato della ristorazione in ambiente ospedaliero, tema di grande attualità e rilevanza per il benessere psicofisico del malato.

Infatti, il progetto "La guarigione vien mangiando", che vede coinvolti Ministero, regione Piemonte e Slow food, intende migliorare il rapporto dei pazienti ospedalizzati con il cibo, secondo una logica di filiera corta e sostenibile, favorendo l'utilizzo di prodotti che esprimano la tipicità delle produzioni agroalimentari del territorio, rivalutando il rispetto dei criteri di stagionalità e "genuinità", al fine di intervenire anche sui prodotti tipici locali.

Oltre alle già citate partnership e collaborazioni Più Menù Expo si avvale degli apporti di API - Associazione Pizzerie Italiane, AIC - Associazione Italiana Gelateria, Slow Food Italia. Tra le aziende partner MyChef e Sogegross. Tra le partnership editoriali il Sole 24 Ore Business Media, Bagnoni-Bar University, Break & Food.

Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008. L'ingresso riservato agli operatori professionali. Info: [www.piumenuexpo.it](http://www.piumenuexpo.it)

Banners:



Eventi:



Statistiche:

Visite: 119806

17

Segreteria Organizzativa:  
 SYNTEA  
 Fiera di Genova SpA  
 Tel./Fax. 0532 909 306 Piazzale J.F. Kennedy 1  
 Cell. 348 4045 355  
 16129 Genova  
 info@syntea.it  
 Tel. 010 5391 313  
 Fax. 010 5391 270  
 Ufficio stampa:  
 Fiera di Genova Spa  
 Raffaele Vacca  
 Giust Feleppa - Graziella Bonini  
 010 8602 622  
 010 5391 211-262  
 rvacca@0602.it  
 giust.feleppa@fiere.ge.it  
 graziella.bonini@fiere.ge.it

#### PIU' MENU' EXPO

Gli incontri, i convegni e gli eventi

Più Menù Expo, la nuova manifestazione della Fiera di Genova dedicata al fuori casa, alla ristorazione collettiva e organizzata, presenterà nei tre giorni di apertura – da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008 – un fitto programma di incontri e iniziative dinamiche.

A scuola, diamo un voto alla mensa e valutiamo la qualità del pasto servito è il titolo della conferenza sulla ristorazione scolastica che prevede diverse sessioni.

La prima sarà dedicata alla Linea guida per la valutazione della qualità nella ristorazione scolastica: presentazione dello studio di validazione. Alla luce delle adesioni delle prime aziende al sistema di valutazione qualitativo presentato lo scorso anno nell'ambito della Scuola dei Sapori, il Prof. Claudio Peri (Ordinario di Tecnologie Alimentari, Università di Milano e presidente del comitato scientifico di redazione della linea) terrà la lectio magistralis sull'argomento. Seguirà una tavola rotonda La validazione della linea guida per la valutazione della qualità per la ristorazione, coordinata da Amina Ciampella, tecnologo alimentare, libero professionista sul contributo diretto delle aziende coinvolte: Amiqua, Camst, Cix-Food, Giubilesi, Policoop, Prober, Sodexho, Villa Perla Service e Vivenda.

La seconda sessione vedrà protagonista il Ministero della Salute e delle Politiche sociali - Dipartimento Sicurezza Alimentare che con Guadagnare salute mangiando fuori casa fornirà le indicazioni per una corretta alimentazione fuori casa.

Nell'ultima sessione, Verso la ristorazione "sostenibile". Sostenibilità nelle diverse fasi produttive, intervorranno: IFOAM sul mondo del Bio, Coldiretti su produttori e filiera corta, Slow Food su produzione e consumo consapevole, FERCO sui trasformatori e il mercato verso la ristorazione sostenibile. Saranno portate le esperienze di Francia, Anger, con Astrid Lamasson di ADEME Agence de l'Environnement e de la Maitrise de l'Energie che parlerà dell'esperienza di una ristorazione aziendale con un sistema controllato dalla produzione al consumo ai rifiuti, Germania con il progetto per il recupero ed il riciclo dell'energia in un centro di cottura di Berlino, Gran Bretagna, con il caso della ristorazione scolastica a Cardiff, e Italia con l'esperienza della ristorazione ospedaliera nell'ospedale di Asti.

Al Tavolo di confronto su normative e ristorazione verranno approfondite le tematiche del nuovo codice degli appalti e trattato il pacchetto igiene della nuova normativa europea

Alla ristorazione commerciale sarà dedicato il convegno Ristorazione commerciale, dal concept al format organizzato da Break&Food. Alla presenza dei vertici delle realtà industriali, fra gli altri, Gruppo Cremonini, MyChef, Gruppo Eilor, Autostrade per l'Italia, Aeroporti di Roma, Ministero dei Trasporti, Conconsumatori verrà trattato il tema chiave dell'innovazione nella ristorazione commerciale mettendo a confronto i grandi caterer e gli appaltatori con le esigenze dei consumatori.

Per continuare a progredire le aziende operanti nel settore della ristorazione commerciale hanno compreso la necessità di continuare a innovare. Nuovi format che rispecchino le nuove abitudini dei consumatori garantiscono fidelizzazione e raggiungono felici di mercato nuove. Menu, ambientazioni, proposte accattivanti diventano strategici per le aziende e soddisfano lo stesso bisogno espresso dalle realtà che ospitano gli operatori (come autosirede e aeroporti).

Una grande opportunità formativa sarà offerta con Bar University, il centro di formazione, unico in Italia, ideato nell'ambito delle nuove strategie informative e formative di Bargiornale che si è dato l'obiettivo di formare manager e gestori di locali e bar di successo, ben sessanta imprenditori con il gruppo il Sole 24 Ore Business Media Grazie ad una partnership realizzata da Fiera di Genova con Bar University, sessanta tra gestori o titolari di bar potranno partecipare gratuitamente ad un corso intensivo di formazione su Tecniche di vendita e di Comunicazione, che Bar University terrà a Genova.

Fra gli eventi si terrà il concorso riservato ai cuochi della ristorazione scolastica dove i cuochi di qualsiasi appartenenza (aziendale o comunale) si cimenteranno nella realizzazione di un piatto unico con alimenti a filiera corta. Le ricette dovranno essere corredate dell'indicazione chilometrica della distanza di provenienza dei tre ingredienti principali, la cui somma costituirà uno degli elementi di valutazione (minore la distanza, più alta la valutazione). Una giuria composta di esperti adulti e bambini delle scuole genovesi sceglierà la pietanza migliore.

Saranno poi i bambini i protagonisti della ristorazione, infatti gli alunni di alcune scuole medie, già coinvolti l'anno scorso, coadiuvati da due cuochi della ristorazione scolastica, si confronteranno nella realizzazione di un piatto unico proposto per essere inserito all'interno del menù scolastico.

Per quanto riguarda le attività di FIEPET a Più Menù Expo da ricordare la finale nazionale del concorso barman gestori di pubblici esercizi e un'iniziativa sul tema della tracciabilità nella ristorazione.

Fra gli altri interventi di formazione e intrattenimento, API (Associazione Pizzerie Italiane), realizzerà un master di formazione professionale dedicato agli impasti a lunga lievitazione e alle metodiche di maturazione degli impasti a temperature costanti, un altro appuntamento sarà lo stage sulla pizza da asporto, le sue caratteristiche, gli strumenti adatti, le normative. Verrà presentato inoltre il 1° Trofeo di Pizza città di Genova, aperto a tutti i pizzaioli professionisti e tutti i giorni della fiera è prevista la distribuzione gratuita della pizza da parte dei maestri pizzaioli di API.

Più Menù Expo - fuoricasa e ristorazione collettiva si terrà a Genova in Fiera da domenica 23 a martedì 25 novembre 2008. L'ingresso è riservato agli operatori professionali.

[TORNA INDIETRO](#)