

RASSEGNA STAMPA

FIPE, PRESENTATA L'INDAGINE CON ISMEA E ASSO BIO SUL BIOLOGICO

29 MAGGIO 2023

Palazzo Guglielmi
Piazza dei SS. Apostoli 73
00187 Roma
T+39 06 89169407

Galleria San Fedele
Via Agnello 20
20121 Milano
T+39 02 87042400

cominandpartners.com
info@cominandpartners.com
cominandpartners@pec.it
F+39 06 89169449

Sede legale:
Via Giorgio Vasari 14
00196 Roma

Società a responsabilità limitata
CF & P. IVA 12974701000
R.E.A. RM - 1414459
Cap. sociale € 100.000 i.v.

AGENZIE



26 maggio 2023

Prodotti biologici nel 50% dei bar e nel 70% dei ristoranti

Prodotti biologici nel 50% dei bar e nel 70% dei ristoranti Indagine Fipe-Assobio-Ismea, vincono i contorni e gli antipasti (ANSA) - ROMA, 26 MAG - Dalla prima colazione al pranzo e alla cena, passando per l'aperitivo il biologico è entrato ormai di diritto nei pubblici esercizi. Il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno proposto o impiegato cibi, bevande e materie prime bio, per garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. A rivelarlo è l'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio condotta su un campione rappresentativo di imprenditori, presentata oggi. Dei circa 111 mila bar, la metà ha in parte orientato la propria offerta verso referenze bio, con un'incidenza più elevata nelle città del Centro e Nord e con un numero di addetti superiore a 6; un offerta che conta quasi il 20% di alimenti e bevande che riguarda maggiormente frutta, latte e vino. La colazione e l'aperitivo sono le occasioni più adatte all'inserimento di questi prodotto, mentre sul fronte di prezzi vengono venduti a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più alti per l'approvvigionamento. Più elevata la presenza del bio nella ristorazione, impiegato nei due terzi degli oltre 157 mila esercizi, ma ancor più al Centro Italia (76%) e nel nord Ovest (69%) e nei locali con più personale (fino all'81% con oltre 49 addetti). Prodotti che rappresentano oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% per le verdure e del 34% per l'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso si sconta un sovrapprezzo di quasi il 17%. Contorni e antipasti sono i piatti con più prodotti bio. Bene le prospettive: oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar confermano l'attuale politica di acquisto in termini quantitativi; e anzi il 13,5% dei ristoranti potrebbe diventare esclusivamente biologico, mentre per i bar quota scende al 6%. "La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato il direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio, Luciano Sbraga. "Si tratta della prima indagine sul tema che ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa", ha fatto notare il responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea. Il presidente di Assobio, Roberto Zanoni ha infine auspicato che "questa ricerca

possa essere aggiornata in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione". (ANSA). Y49-SAM 2023-05-26 13:10
S0A QBXB ECO



26 maggio 2023

ALIMENTI: AL RISTORANTE E AL BAR SEMPRE PIU' CIBO BIOLOGICO =

ADN0400 7 ECO 0 ADN ECO NAZ ALIMENTI: AL RISTORANTE E AL BAR SEMPRE PIU' CIBO BIOLOGICO = indagine Ismea con Fipe e Assobio, oltre il 30% valore degli acquisti, con punte del 42% per verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva Roma, 26 mag. (Adnkronos) - Il cibo biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea, realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio presentata oggi in occasione dell'evento 'Il biologico nella ristorazione commerciale'. Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento. Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34%

dell'olio extravergine di oliva. (segue) (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 26-MAG-23 12:21 NNNN

ALIMENTI: AL RISTORANTE E AL BAR SEMPRE PIU' CIBO BIOLOGICO (2)

=

ADN0401 7 ECO 0 ADN ECO NAZ ALIMENTI: AL RISTORANTE E AL BAR SEMPRE PIU' CIBO BIOLOGICO (2) = (Adnkronos) - Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. Al dibattito hanno preso parte Pietro Gasparri (Masaf), Roberto Zanoni (AssoBio), Antonella Giuliano (Ismea), Michele Manelli (Salcheto Srl), Massimo Lorenzoni (BiotoBio Srl), Daniela Gazzini (ViVi Bistrot), Luciano Sbraga (Fipe-Confcommercio), Maria Grazia Mammuccini (Federbio), Fabio Del Bravo (Ismea). "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha detto Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "Ismea rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato Fabio Del Bravo, responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche". Roberto Zanoni, presidente AssoBio, ha commentato: "Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione". (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 26-MAG-23 12:21 NNNN



26 maggio 2023

Ristorazione: Fipe, 70% ristoranti e 50% bar usano prodotti bio =

AGI0276 3 ECO 0 R01 / Ristorazione: Fipe, 70% ristoranti e 50% bar usano prodotti bio = (AGI) - Roma, 26 mag. - Il biologico trova sempre piu' spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio e presentata in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale". Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta piu' ampia, servire cibo piu' salutare e qualificare la propria offerta. L'indagine - condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e con oltre 2.000 interviste telefoniche- rivela che dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza piu' elevata nei punti vendita ubicati nelle citta' del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6.(AGI)Ing (Segue) 261213 MAG 23 NNNN

Ristorazione: Fipe, 70% ristoranti e 50% bar usano prodotti bio (2)=

AGI0278 3 ECO 0 R01 / Ristorazione: Fipe, 70% ristoranti e 50% bar usano prodotti bio (3)= (AGI) - Roma, 26 mag. - "La nostra attivita' di analisi e' sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato Luciano Sbraga, Direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche e' la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre piu' consapevoli della necessita' di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalita', la qualita' e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e

sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha concluso. "Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo Ismea per aver investito in questo studio e Fipe per la preziosa collaborazione fornita", ha commentato Roberto Zanoni, presidente AssoBio. "Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici si stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione". "Ismea rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato Fabio Del Bravo, Responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunita' di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche. In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa puo' fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera".(AGI)Ing 261213 MAG 23 NNNN

26 maggio 2023

Cibo: Fipe,quasi 70% ristoranti e oltre 50% bar utilizzano bio

Cibo: Fipe,quasi 70% ristoranti e oltre 50% bar utilizzano bio Roma, 26 mag. (LaPresse) - Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale". Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento. ECO NG01 ntl 261213 MAG 23

Cibo: Fipe,quasi 70% ristoranti e oltre 50% bar utilizzano bio-2-

Cibo: Fipe,quasi 70% ristoranti e oltre 50% bar utilizzano bio-2- Roma, 26 mag. (LaPresse) - Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord

Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. L'evento, organizzato da Fipe-Confcommercio, ISMEA e AssoBio, ha avuto l'obiettivo di delineare gli scenari nel canale Horeca, per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: sostenibilità, ambiente, etica e remunerazione equa lungo la filiera. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai cambiamenti climatici. ECO NG01 ntl 261213 MAG 23

Cibo: Fipe, quasi 70% ristoranti e oltre 50% bar utilizzano bio-3-

Cibo: Fipe, quasi 70% ristoranti e oltre 50% bar utilizzano bio-3- Roma, 26 mag. (LaPresse) - Al dibattito hanno preso parte Pietro Gasparri (MASAF), Roberto Zanoni (AssoBio), Antonella Giuliano (ISMEA), Michele Manelli (Salcheto Srl), Massimo Lorenzoni (BiotoBio Srl), Daniela Gazzini (ViVi Bistrot), Luciano Sbraga (Fipe-CONFCOMMERCIO), Maria Grazia Mammuccini (Federbio), Fabio Del Bravo (ISMEA). L'iniziativa è uno dei numerosi appuntamenti del calendario de "La Settimana del BIO", prima edizione di un'iniziativa annuale promossa da Assobio che, con finalità di valorizzazione e informazione sul biologico, coinvolge produttori, Gdo e le altre associazioni del comparto. "La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato Luciano Sbraga, Direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la

qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione” ha concluso. “Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo ISMEA per aver investito in questo studio e Fipe per la preziosa collaborazione fornita”, ha commentato Roberto Zanoni, Presidente AssoBio. “Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici si stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione”. “ISMEA rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio”, ha commentato Fabio Del Bravo, Responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA. “Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l’opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche. In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell’Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera”. ECO NG01 ntl 261213 MAG 23

26 maggio 2023

== OLTRE 50% BAR E 70% RISTORANTI PROPONGONO CIBI BIOLOGICI ==

ZCZC IPN 319 ECO --/T == OLTRE 50% BAR E 70% RISTORANTI PROPONGONO CIBI BIOLOGICI == ROMA (ITALPRESS) - Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2 mila interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. (ITALPRESS) - (SEGUE). col4/ads/c 26-Mag-23 13:40 NNNN

== OLTRE 50% BAR E 70% RISTORANTI PROPONGONO CIBI BIOLOGICI ==-3-

ZCZC IPN 321 ECO --/T == OLTRE 50% BAR E 70% RISTORANTI PROPONGONO CIBI BIOLOGICI ==-3- Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di

diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. "La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha detto Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione", ha concluso. (ITALPRESS). col4/ads/c 26-Mag-23 13:40 NNNN



26 maggio 2023

Alimentare, Ismea-Fipe-AssoBio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche

Alimentare, Ismea-Fipe-AssoBio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche Milano, 26 mag (GEA) - Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento 'Il biologico nella ristorazione commerciale'. Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. (Segue) ZUL/VOR ECO 26 MAG 2023

Alimentare, Ismea-Fipe-AssoBio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-2-

Alimentare, Ismea-Fipe-AssoBio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-2- Milano, 26 mag (GEA) - L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento. (Segue) ZUL/VOR ECO 26 MAG 2023

Alimentare, Ismea-Fipe-Assobio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-3-

Alimentare, Ismea-Fipe-Assobio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-3- Milano, 26 mag (GEA) - Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. (Segue) ZUL/VOR ECO 26 MAG 2023

Alimentare, Ismea-Fipe-Assobio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-4-

Alimentare, Ismea-Fipe-Assobio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-4- Milano, 26 mag (GEA) - In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. "La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha concluso. (Segue) ZUL/VOR ECO 26 MAG 2023

Alimentare, Ismea-Fipe-Assobio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-5-

Alimentare, Ismea-Fipe-AssoBio: 70% ristoranti punta su materie prime biologiche-5- Milano, 26 mag (GEA) - "Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo Ismea per aver investito in questo studio e Fipe per la preziosa collaborazione fornita", ha commentato Roberto Zanoni, Presidente AssoBio. "Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici si stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione". "Ismea rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato Fabio Del Bravo, Responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche. In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera". ZUL/VOR ECO 26 MAG 2023

QUOTIDIANI

PANORAMA

INDAGINE ISMEA-FIPE-ASSOBIO
05656 05656

Piatti con prodotti bio nel 70% dei ristoranti

Il biologico trova sempre più spazio nei consumi fuori casa. Oltre il 50% dei bar e quasi il 70% dei ristoranti impiega nella preparazione dei piatti materie prime biologiche o bevande, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, «al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta». A dirlo è un'indagine realizzata da Ismea in collaborazione con Fipe Confcommercio e AssoBio e presentata ieri in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale".

Dei circa 111 mila bar attivi in Italia, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nel Centro e nel Nord Italia e nei locali con più di sei dipendenti. Mediamente l'offerta bio copre il 20% delle proposte soprattutto riguardo frutta, latte e vino. I prezzi praticati sono più alti del 15%, dato simile al +17% dichiarato dal campione rappresentativo dei 157mila ristoratori. In questo caso il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva.

—Emiliano Sgambato

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

https://finanza.repubblica.it/News/2023/05/26/fipe_assobio_e_ismea_la_ristorazione_guarda_al_biologico-107/

Fipe, Assobio e Ismea: la ristorazione guarda al biologico

(Teleborsa) - Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con FIFE e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale". Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2mila interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoranti intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

LA STAMPA

26 maggio 2023

<https://finanza.lastampa.it/News/2023/05/26/fipe-assobio-e-ismea-la-ristorazione-guarda-al-biologico/MTA3XzIwMjMtMDUtMjZfVExC>

Fipe, Assobio e Ismea: la ristorazione guarda al biologico

(Teleborsa) - Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con FIFE e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale". Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2mila interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

L'evento, organizzato da FIPE-Confcommercio, ISMEA e AssoBio, ha avuto l'obiettivo di delineare gli scenari nel canale Horeca, per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: sostenibilità, ambiente, etica e remunerazione equa lungo la filiera. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai cambiamenti climatici.

"La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione – ha dichiarato Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di FIPE-Confcommercio –. L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da FIPE con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione".

"Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo ISMEA per aver investito in questo studio e FIPE per la preziosa collaborazione fornita – ha commentato Roberto Zanoni, presidente AssoBio –. Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione".

"ISMEA rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio – ha commentato Fabio Del Bravo, responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA –. Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche. In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera".

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 26 Maggio 2023 | aggiornato alle 15:24 | 94504 articoli in archivio

26 maggio 2023

<https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/economia-istituzioni/2023/5/26/70-dei-ristoranti-meta-dei-bar-italiani-utilizzano-prodotti-biologici/96855/>

Il 70% dei ristoranti e metà dei bar italiani utilizzano prodotti biologici

Lo rivela la prima indagine svolta da Ismea con Fipe e AssoBio sul settore dell'horeca. Il ruolo della ristorazione, per aumentare i consumi di prodotti biologici nel nostro paese, è essenziale

Nell'ultimo anno, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. Lo rivela la prima indagine sul bio nell'horeca realizzata da Ismea (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) in collaborazione con Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e AssoBio che è stata presentata nel corso di "Il biologico nella ristorazione commerciale". L'indagine era finalizzata a indagare presso i bar e i ristoranti italiani la diffusione dei prodotti biologici, le categorie di prodotti offerti ai clienti, i canali di approvvigionamento utilizzati, il grado di conoscenza da parte degli esercenti della certificazione, e la stima dell'incidenza di costo a carico del cliente finale. Quasi tutti i relatori, a partire dalla presidente di Federbio, Maria Grazia Mammuccini, hanno posto l'accento sulla necessità di aumentare i consumi di prodotti biologici: una difficoltà che talvolta obbliga i produttori a vendere i propri prodotti non come biologici. Per questo, ha evidenziato Mammuccini, il ruolo della ristorazione è essenziale. Ciò è avvalorato, come ha detto Roberto Zanoni, presidente di AssoBio, dal dato che l'Italia è la seconda nazione al mondo dopo gli Stati Uniti per l'export di prodotti bio mentre si trova molto più in basso nella graduatoria per quanto riguarda i consumi.

Necessaria la promozione della conoscenza del biologico in Italia

Ricerche come questa sono molto importanti e l'auspicio è che possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione. A tale proposito Pietro Gasparri, del ministero dell'Agricoltura, ha segnalato gli sforzi che il Ministero sta facendo per promuovere la conoscenza del biologico, non solo attraverso il marchio identificativo ma anche mediante un'azione di promozione e comunicazione che sta per partire. Senza dimenticare, ha sottolineato, il fondo per le mense biologiche già in essere. La ricerca è stata presentata da Antonella Giuliano, responsabile dell'ufficio Biologico e IG di Ismea: è stata condotta presso un campione rappresentativo di bar (1126 interviste) e ristoranti (894 interviste), tra settembre e ottobre 2022. Ed è poi emerso, in ottica futura, che nell'80% dei ristoranti e nella quasi totalità dei bar intervistati l'intenzione è quella di confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

Bio in Italia, la situazione di consumo nei bar

Guardando ai circa 111 mila bar presenti sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Tra i principali risultati per i bar: oltre la metà (54,4%) dichiara di acquistare prodotti biologici e quelli che lo utilizzano sono prevalentemente di medie-grandi dimensioni, con almeno sei addetti e presenti in maggior parte nelle regioni del centro e nord Italia. Tra le motivazioni che portano a questa scelta il poter offrire una scelta più ampia al cliente (55,4%), servire cibo più salutare (28,3%) qualificare l'offerta (27,1%). L'offerta nasce comunque da una maggiore richiesta e da una crescente attenzione verso un'alimentazione più sana e da una crescente richiesta da parte dei consumatori che già consumano a casa prodotti biologici a casa. Un terzo dei bar che utilizza prodotti Bio si approvvigiona da grossisti specializzati e da produttori locali (aziende a filiera Bio certificata) mentre più di uno su quattro si rifornisce anche da grossisti tradizionali. Se, rispetto al totale degli acquisti, si considera la «quantità» di prodotti bio latte e frutta rappresentano oltre il 20%.

Un **focus** è stato realizzato **sul vino** e questi sono i risultati: i bar propongono mediamente 28 etichette di vino non bio e 11 etichette di vino bio (di cui un terzo proveniente dalle regioni del Nord Est specie da Veneto e Friuli Venezia Giulia mentre al centro la Toscana supera quota 10%, e al Sud la Sicilia supera il 13%. In generale gli acquisti di prodotti bio rappresentano circa un quinto degli acquisti complessivi di prodotti agroalimentari. I prodotti biologici hanno un costo di approvvigionamento maggiore rispetto ai corrispondenti prodotti convenzionali e ciò si traduce in prezzi di vendita più elevati. Il ricarico dei prezzi sul consumatore che acquista un prodotto bio è pari al +14,6% rispetto allo stesso prodotto non biologico, sovrapprezzo che

Bio in Italia, un'offerta migliore e completa nei bar arriva con la colazione

La **colazione** è il momento in cui l'offerta dei prodotti biologici riesce ad essere più completa mentre il pranzo con possibilità di scelta di prodotti bio è offerto da 6 bar su dieci. Il bar caffetteria insieme al lunch bar sono la tipologia di attività che con maggiore incidenza acquista prodotti biologici. Anche l'**aperitivo ricopre un ruolo importante nell'offerta bio** con l'89% dei bar che propone piatti o bevande Bio in questa occasione di consumo. L'utilizzo dei prodotti biologici all'interno del locale è pubblicizzato da sei bar su dieci. Per quanto riguarda il sentiment, nel prossimo futuro quasi tutti quelli che hanno scelto di intraprendere la strada del biologico la manterranno ma solo il 6% dichiara di voler diventare un locale esclusivamente biologico. Per uno su quattro dipenderà dalla disponibilità dei prodotti.

Bio in Italia, dati positivi anche dal reparto della ristorazione

Dal lato **ristorazione**, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso **ben i due terzi degli oltre 157mila ristoranti attivi sul panorama italiano**. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel Nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). Tra le motivazioni, per oltre la metà questa scelta contribuisce a qualificare l'offerta, permette di offrire piatti più salutari (46,2%); mentre per il 31% sono preponderanti le motivazioni di carattere etico o di sostenibilità ambientale. Sei ristoranti su dieci ricorrono, per l'approvvigionamento di prodotti Bio, a produttori locali (aziende a filiera bio certificata) e uno su tre a grossisti specializzati in prodotti biologici. Gli acquisti si concentrano in massima parte su verdure e olio, seguite da frutta, vino latte e derivati.

Analizzando nuovamente il **vino**, i ristoranti propongono mediamente **50 etichette di vino non bio e 12 etichette di vino bio** (di cui il 46% proveniente dalle regioni del Sud, in particolare dalla Sicilia). Per il Centro è sempre la Toscana a detenere il primato con il 19,1%, mentre al Nord in testa ci sono Piemonte e Veneto. Nel complesso gli acquisti, i prodotti bio rappresentano circa un terzo degli acquisti complessivi di prodotti agroalimentari. L'uso di prodotti Bio in cucina può giustificare un sovrapprezzo del 16,6%, un incremento leggermente più alto di quello applicato nei Bar. Sette ristoranti su dieci pubblicizzano l'utilizzo dei prodotti biologici all'interno del locale, il 43% lo fa attraverso il menù e il 37,5% sceglie di comunicarlo a voce ai propri clienti. Anche per i ristoranti il **sentiment è positivo** perché nel prossimo futuro oltre l'80% dei ristoranti dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio (in termini di quantità) ma solo il 13,5% pensa di diventare un locale esclusivamente biologico. Tra gli aspetti significativi dalla ricerca è emersa l'importanza di un'adeguata formazione del personale, che deve essere in grado di offrire e presentare i prodotti biologici presenti nei menu del locale.

https://www.ilsole24ore.com/art/piatti-prodotti-biologici-70percento-ristoranti-e-50percento-bar-AERwpAYD?refresh_ce=1

Piatti con prodotti biologici nel 70% dei ristoranti e nel 50% dei bar

Secondo una ricerca Ismea in collaborazione con Fipe e Assobio prezzi più alti del 15-17%

Il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi con oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

Lo rivela un'indagine **Ismea** condotta nello scorso autunno, realizzata in collaborazione con **Fipe** Confcommercio e **AssoBio** e presentata in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale".

Il dettaglio nei bar...

Dei circa **111mila bar attivi sul territorio italiano**, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a sei. **Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio**, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda **la frutta, il latte e il vino**.

La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, **il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più** rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

...e nei ristoranti

Dal lato ristorazione, «i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben **i due terzi degli oltre 157mila ristoranti attivi** sul panorama italiano», spiega una nota congiunta di Fipe ismea e Assobio.

Percentuali ancora superiori si rilevano al **Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%)**, con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti).

«All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso **il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%**, giustificato sempre da un surplus nei costi».

Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

26 maggio 2023

<https://www.efanews.eu/it/item/31742-biologico-oltre-il-50-dei-bar-e-quasi-il-70-dei-ristoranti-lo-propone.html>

Biologico: oltre il 50% dei bar e quasi il 70% dei ristoranti lo propone

L'indagine Ismea, realizzata in collaborazione con Fipe e Assobio individua una tendenza in crescita



Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e Assobio e presentata oggi in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale". Nell'ultimo anno, emerge

dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

<https://www.italpress.com/oltre-50-dei-bar-e-70-dei-ristoranti-propongono-cibi-biologici/>

Oltre 50% dei bar e 70% dei ristoranti propongono cibi biologici

ROMA (ITALPRESS) – Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2 mila interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento. Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva.

Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoranti intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. "La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha detto Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione", ha concluso. (ITALPRESS).

-foto ufficio stampa Fipe-

26 maggio 2023

<https://www.italianfoodtoday.it/2023/05/26/il-50-dei-bar-e-il-70-dei-ristoranti-utilizza-prodotti-biologici/>

Il 50% dei bar e il 70% dei ristoranti utilizza prodotti biologici

Il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con FIPE e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale".

Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

L'evento, organizzato da FIPE-Confcommercio, ISMEA e AssoBio, ha avuto l'obiettivo di delineare gli scenari nel canale Horeca, per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: sostenibilità, ambiente, etica e remunerazione equa lungo la filiera. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai cambiamenti climatici.

Al dibattito hanno preso parte Pietro Gasparri (MASAF), Roberto Zanoni (AssoBio), Antonella Giuliano (ISMEA), Michele Manelli (Salcheto Srl), Massimo Lorenzoni (BiotoBio Srl), Daniela Gazzini (ViVi Bistrot), Luciano Sbraga (FIPE-CONFCOMMERCIO), Maria Grazia Mammuccini (Federbio), Fabio Del Bravo (ISMEA). L'iniziativa è uno dei numerosi appuntamenti del calendario de "La Settimana del BIO", prima edizione di un'iniziativa annuale promossa da Assobio che, con finalità di valorizzazione e informazione sul biologico, coinvolge produttori, Gdo e le altre associazioni del comparto.

<https://www.agricultura.it/2023/05/26/biologico-nel-2022-oltre-il-70-dei-ristoranti-e-il-50-dei-bar-ha-utilizzato-prodotti-bio-il-rapporto-ismea-con-fipe-e-assobio/>

Biologico: nel 2022 oltre il 70% dei ristoranti e il 50% dei bar ha utilizzato prodotti bio. Il rapporto Ismea con Fipe e Assobio

ROMA – Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con FIPE e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale".

Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

<https://www.7colli.it/ristoranti-e-bar-e-boom-per-il-cibo-biologico-e-aumentera-ancora-78900/>

Ristoranti e bar, è “boom” per il cibo biologico: e aumenterà ancora

Il cibo biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea, realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio presentata oggi in occasione dell'evento “Il biologico nella ristorazione commerciale”. Nell'ultimo anno oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare l'offerta. Dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita delle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6.

Un prodotto su 5 in bar e ristoranti è bio

Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento. Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano.

Ovviamente i prodotti bio costano un po' di più

Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%). Con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce a essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

In futuro le percentuali di bio aumenteranno ancora

In relazione alle prospettive nel futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha detto Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio.

Il mercato è in forte espansione

"Ismea rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato Fabio Del Bravo, responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di Ismea. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche". Roberto Zanoni, presidente AssoBio, ha commentato: "Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione".



26 maggio 2023

<https://www.teleambiente.it/fipe-assobio-ismea-ristorazione-biologico/>

FIPE, AssoBio e ISMEA, la ristorazione guarda al biologico

Ristorazione, presentati per la prima volta i risultati di un'indagine ISMEA sul biologico nell'Horeca realizzata in collaborazione con FIPE e AssoBio.

Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della [sostenibilità ambientale](#) tra i driver di scelta degli italiani, il [biologico](#) trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine [ISMEA](#) realizzata in collaborazione con [FIPE](#) e [AssoBio](#) e presentata oggi in occasione dell'evento *"Il biologico nella ristorazione commerciale"*.

Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

"Il biologico nella ristorazione commerciale" l'evento per delineare gli scenari nel canale Horeca

L'evento, organizzato da FIPE-Confcommercio, ISMEA e AssoBio, ha avuto l'obiettivo di delineare gli scenari nel canale [Horeca](#), per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: sostenibilità, ambiente, etica e remunerazione equa lungo la filiera. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'[agricoltura biologica](#) in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai [cambiamenti climatici](#).

Al dibattito hanno preso parte **Pietro Gasparri** (MASAF), **Roberto Zanoni** (AssoBio), **Antonella Giuliano** (ISMEA), **Michele Manelli** (Salcheto Srl), **Massimo Lorenzoni** (BiotoBio Srl), **Daniela Gazzini** (Vivi Bistrot), **Luciano Sbraga** (FIPE-CONFCOMMERCIO), **Maria Grazia Mammuccini** (Federbio), **Fabio Del Bravo** (ISMEA).

L'iniziativa è uno dei numerosi appuntamenti del calendario de "La Settimana del BIO", prima edizione di un'iniziativa annuale promossa da Assobio che, con finalità di valorizzazione e informazione sul biologico, coinvolge produttori, Gdo e le altre associazioni del comparto.

*"La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato **Luciano Sbraga**, Direttore del Centro Studi di FIPE-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da FIPE con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha concluso.*

*"Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo ISMEA per aver investito in questo studio e FIPE per la preziosa collaborazione fornita", ha commentato **Roberto Zanoni**, Presidente AssoBio. "Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione".*

*"ISMEA rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato **Fabio Del Bravo**, Responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche. In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera".*

<https://www.lasicilia.it/italpress-news/oltre-50-dei-bar-e-70-dei-ristoranti-propongono-cibi-biologici-1801701/>

Oltre 50% dei bar e 70% dei ristoranti propongono cibi biologici

ROMA (ITALPRESS) – Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2 mila interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento. Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali

ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere piú significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi. In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalit  dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%. "La nostra attivit  di analisi   sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha detto Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche   la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre piú consapevoli della necessit  di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalit , la qualit  e la sicurezza. Tutti valori promossi da Fipe con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione", ha concluso. (ITALPRESS). -foto ufficio stampa Fipe- col4/ads/c 26-Mag-23 16:02

26 maggio 2023

<https://www.ristorazioneitalianamagazine.it/biologico-ristorazione-professionale/>

LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE PUNTA AL BIOLOGICO: PAROLA DI FIPE

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche.

Il biologico nella ristorazione commerciale

Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con **metodo biologico**, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino.

La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di **proposte bio**, mentre sul fronte di prezzi, il **prodotto biologico** viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. **Percentuali ancora superiori** si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti).

Il biologico è sempre più impiegato in ristorazione

All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del **valore** degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le **portate** il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

Di pari passo con il crescente affermarsi del **salutismo** e della **sostenibilità** ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con FIPE e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento "**Il biologico nella ristorazione commerciale**".

Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie **cibi, bevande e materie prime biologiche**, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di **ristoranti** e quasi la totalità dei **bar** intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

L'evento, organizzato da FIPE-Confcommercio, ISMEA e AssoBio, ha avuto l'obiettivo di delineare gli scenari nel canale Horeca, per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: **sostenibilità, ambiente, etica** e remunerazione equa lungo la **filiera**. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai cambiamenti climatici.

Sostenibilità, ambiente, etica

Al dibattito hanno preso parte Pietro Gasparri (MASAF), Roberto Zanoni (AssoBio), Antonella Giuliano (ISMEA), Michele Manelli (Salcheto Srl), Massimo Lorenzoni (BiotoBio Srl), Daniela Gazzini (ViVi Bistrot), Luciano Sbraga (FIPE-CONFCOMMERCIO), Maria Grazia Mammuccini (Federbio), Fabio Del Bravo (ISMEA). L'iniziativa è uno dei numerosi appuntamenti del calendario de **"La Settimana del BIO"**, prima edizione di un'iniziativa annuale promossa da Assobio che, con finalità di valorizzazione e informazione sul biologico, coinvolge produttori, Gdo e le altre associazioni del comparto.

"La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato Luciano Sbraga, Direttore del Centro Studi di FIPE-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da FIPE con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha concluso.

Un risultato eccezionale per il biologico

"Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo ISMEA per aver investito in questo studio e FIPE per la preziosa collaborazione fornita", ha commentato Roberto Zanoni, Presidente AssoBio. "Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici si stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione".

"ISMEA rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato Fabio Del Bravo, Responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche.

In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera".

<http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Il-biologico-trova-sempre-più-spazio-anche-nei-menu-dei-pubblici-esercizi.htm>

AGRONEWS

Il biologico trova sempre più spazio nei menu dei pubblici esercizi

Lo rileva un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio e presentata in occasione dell'evento "Il biologico nella ristorazione commerciale".



Roma- Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, **il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi.**

Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio e

presentata in occasione dell'evento "*Il biologico nella ristorazione commerciale*". Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto **oltre 2.000 interviste telefoniche**. Più nel dettaglio, dei circa **111 mila bar** attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre **157 mila ristoranti** attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

L'evento, organizzato da Fipe-Confindustria, Ismea e AssoBio, **ha avuto l'obiettivo di delineare** gli scenari nel canale Horeca, per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: sostenibilità, ambiente, etica e remunerazione equa lungo la filiera. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai cambiamenti climatici.



27 maggio 2023

<http://convivium2000.blogspot.com/2023/05/il-70-dei-ristoranti-e-bar-italiani.html>

Il 70% dei ristoranti e metà dei bar italiani utilizzano prodotti biologici

Lo rivela la prima indagine svolta da Ismea con Fipe e AssoBio sul settore dell'horeca. Il ruolo della ristorazione, per aumentare i consumi di prodotti biologici nel nostro paese, è essenziale

Nell'ultimo anno, **oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti** hanno proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie **cibi, bevande e materie prime biologiche**, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta. Lo rivela la **prima indagine sul bio nell'horeca** realizzata da **Ismea** (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) in collaborazione con **Fipe** ([Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#)) e **AssoBio** che è stata presentata nel corso di “**Il biologico nella ristorazione commerciale**”. L'indagine

era finalizzata a indagare presso i bar e i ristoranti italiani la diffusione dei prodotti biologici, le categorie di prodotti offerti ai clienti, i canali di approvvigionamento utilizzati, il grado di conoscenza da parte degli esercenti della certificazione, e la stima dell'incidenza di costo a carico del cliente finale. Quasi tutti i relatori, a partire dalla presidente di Federbio, **Maria Grazia Mammuccini**, hanno posto l'accento sulla necessità di aumentare i consumi di prodotti biologici: una difficoltà che talvolta obbliga i produttori a vendere i propri prodotti non come biologici. Per questo, ha evidenziato Mammuccini, il ruolo della ristorazione è essenziale. Ciò è avvalorato, come ha detto **Roberto Zanoni**, presidente di AssoBio, dal dato che l'Italia è la seconda nazione al mondo dopo gli Stati Uniti per l'export di prodotti bio mentre si trova molto più in basso nella graduatoria per quanto riguarda i consumi.

Necessaria la promozione della conoscenza del biologico in Italia

Ricerche come questa sono molto importanti e l'auspicio è che possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione. A tale proposito **Pietro Gasparri**, del ministero dell'Agricoltura, ha segnalato gli sforzi che il Ministero sta facendo per

promuovere la conoscenza del biologico, non solo attraverso il marchio identificativo ma anche mediante un'azione di promozione e comunicazione che sta per partire. Senza dimenticare, ha sottolineato, il fondo per le mense biologiche già in essere. La ricerca è stata presentata da **Antonella Giuliano**, responsabile dell'ufficio Biologico e IG di Ismea: è stata condotta presso un campione rappresentativo di bar (1126 interviste) e ristoranti (894 interviste), tra settembre e ottobre 2022. Ed è poi emerso, in ottica futura, che nell'80% dei ristoranti e nella quasi totalità dei bar intervistati l'intenzione è quella di confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

Bio in Italia, la situazione di consumo nei bar

Guardando ai circa 111 mila bar presenti sul territorio italiano, **uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico**, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Tra i principali risultati per i **bar**: oltre la metà (54,4%) dichiara di acquistare prodotti biologici e quelli che lo utilizzano sono prevalentemente di medie-grandi dimensioni, con almeno sei addetti e presenti in maggior parte nelle regioni del centro e nord Italia. Tra le motivazioni che portano a questa scelta il poter offrire una scelta più ampia al cliente (55,4%), servire cibo più salutare (28,3%) qualificare l'offerta (27,1%). L'offerta nasce comunque da una maggiore richiesta e da una crescente attenzione verso un'alimentazione più sana e da una crescente richiesta da parte dei consumatori che già consumano a casa prodotti biologici a casa. Un terzo dei bar che utilizza prodotti Bio si approvvigiona da grossisti specializzati e da produttori locali (aziende a filiera Bio certificata) mentre più di uno su quattro si rifornisce anche da grossisti tradizionali. Se, rispetto al totale degli acquisti, si considera la «quantità» di prodotti bio latte e frutta rappresentano oltre il 20%.

Un **focus** è stato realizzato **sul vino** e questi sono i risultati: i bar propongono mediamente 28 etichette di vino non bio e 11 etichette di vino bio (di cui un terzo proveniente dalle regioni del Nord Est specie da Veneto e Friuli Venezia Giulia mentre al centro la Toscana supera quota 10%, e al Sud la Sicilia supera il 13%. In generale gli acquisti di prodotti bio rappresentano circa un quinto degli acquisti complessivi di prodotti agroalimentari. I prodotti biologici hanno un costo di approvvigionamento maggiore rispetto ai corrispondenti prodotti convenzionali e ciò si traduce in prezzi di vendita più elevati. Il ricarico dei prezzi sul

consumatore che acquista un prodotto bio è pari al +14,6% rispetto allo stesso prodotto non biologico, sovrapprezzo che tocca il massimo al Sud e nelle Isole e nelle strutture medio-grandi.

Bio in Italia, un'offerta migliore e completa nei bar arriva con la colazione

La **colazione è il momento i cui l'offerta dei prodotti biologici riesce ad essere più completa** mentre il pranzo con possibilità di scelta di prodotti bio è offerto da 6 bar su dieci. Il bar caffetteria insieme al lunch bar sono la tipologia di attività che con maggiore incidenza acquista prodotti biologici. Anche **l'aperitivo ricopre un ruolo importante nell'offerta bio** con l'89% dei bar che propone piatti o bevande Bio in questa occasione di consumo. L'utilizzo dei prodotti biologici all'interno del locale è pubblicizzato da sei bar su dieci. Per quanto riguarda il sentiment, nel prossimo futuro quasi tutti quelli che hanno scelto di intraprendere la strada del biologico la manterranno ma solo il 6% dichiara di voler diventare un locale esclusivamente biologico. Per uno su quattro dipenderà dalla disponibilità dei prodotti.

Bio in Italia, dati positivi anche dal reparto della ristorazione

Dal lato **ristorazione**, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso **ben i due terzi degli oltre 157mila ristoranti attivi sul panorama italiano**. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel Nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). Tra le motivazioni, per oltre la metà questa scelta contribuisce a qualificare l'offerta, permette di offrire piatti più salutari (46,2%); mentre per il 31% sono preponderanti le motivazioni di carattere etico o di sostenibilità ambientale. Sei ristoranti su dieci ricorrono, per l'approvvigionamento di prodotti Bio, a produttori locali (aziende a filiera bio certificata) e uno su tre a grossisti specializzati in prodotti biologici. Gli acquisti si concentrano in massima parte su verdure e olio, seguite da frutta, vino latte e derivati.

Analizzando nuovamente il **vino**, i ristoranti propongono mediamente **50 etichette di vino non bio e 12 etichette di vino bio** (di cui il 46% proveniente dalle regioni del Sud, in particolare dalla Sicilia). Per il Centro è sempre la Toscana a detenere il primato con il 19,1%, mentre al Nord in testa ci sono Piemonte e Veneto. Nel complesso gli acquisti, i prodotti bio rappresentano circa un terzo degli acquisti complessivi di prodotti

agroalimentari. L'uso di prodotti Bio in cucina può giustificare un sovrapprezzo del 16,6%, un incremento leggermente più alto di quello applicato nei Bar. Sette ristoratori su dieci pubblicizzano l'utilizzo dei prodotti biologici all'interno del locale, il 43% lo fa attraverso il menù e il 37,5% sceglie di comunicarlo a voce ai propri clienti. Anche per i ristoranti il **sentiment è positivo** perché nel prossimo futuro oltre l'80% dei ristoranti dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio (in termini di quantità) ma solo il 13,5% pensa di diventare un locale esclusivamente biologico. Tra gli aspetti significativi dalla ricerca è emersa l'importanza di un'adeguata formazione del personale, che deve essere in grado di offrire e presentare i prodotti biologici presenti nei menu del locale.