



BolognaFiere
8-11 SETTEMBRE
SEPTEMBER 2022

34° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale
34th International Exhibition of Organic and Natural Products

SANA 2022, ristorazione e biologico: 8 ristoranti su 10 utilizzano ingredienti bio, cresce nei titolari e nei clienti l'interesse per la sostenibilità

Indagine Nomisma per l'Osservatorio SANA presentata oggi a Rivoluzione Bio. Maria Grazia Mammuccini, Presidente FederBio: "Bene la crescita dei consumi bio fuori casa, ora più formazione e comunicazione".

Bologna, 9 settembre 2022 – Nelle dispense di ristoranti e bar sono sempre più numerosi i prodotti biologici e cresce nei titolari e nei clienti l'interesse per la provenienza dei cibi e per la sostenibilità. È quanto emerge dall'indagine di Nomisma per l'Osservatorio SANA, promosso nell'ambito del programma Being Organic in EU, realizzato da FederBio e Naturland e cofinanziato dall'UE. L'Osservatorio SANA è organizzato da BolognaFiere ed è a cura di Nomisma, in collaborazione con ICE Agenzia, AssoBio e Ismea. I dati dell'indagine, condotta nell'estate scorsa su un campione di 250 ristoranti e bar, sono stati presentati oggi a SANA 2022, in corso a BolognaFiere, nell'ambito del focus di Rivoluzione Bio sulla ristorazione collettiva.

"Il nostro Paese continua a essere leader a livello europeo per superficie agricola coltivata a biologico (17,4%) e per numero di operatori che continuano a crescere. Per la prima volta si registra una leggera decrescita dei consumi domestici, in controtendenza rispetto a quelli della ristorazione commerciale e collettiva e all'export, che si confermano veri e propri driver di crescita per l'intero settore", commenta Maria Grazia Mammuccini, presidente FederBio. "Occorre avviare un'efficace attività di promozione e comunicazione ai cittadini e ai titolari di esercizi commerciali sui valori del bio e dell'educazione alimentare per proseguire nel percorso che vede il nostro Paese leader in Europa nel settore".

I dati della ricerca

Le vendite di biologico nel mercato italiano hanno raggiunto i 5 miliardi di euro (luglio 2021-luglio 2022), di cui quasi 4 miliardi dai consumi domestici e oltre un miliardo dai consumi fuori casa. Sono stati proprio i consumi fuori casa a sostenere il mercato riportando una crescita del 53% rispetto all'anno precedente.



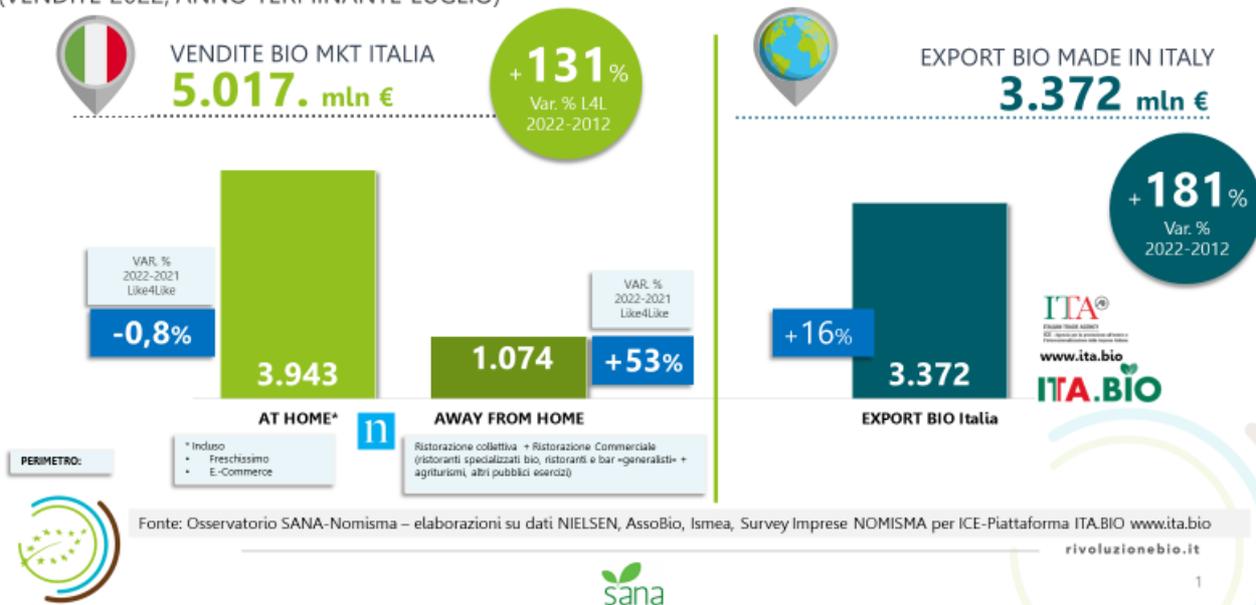
BolognaFiere spa
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 - Fax +39 051 6374004
bolognafiere@pec.bolognafiere.it
Capitale sociale € 106.780.000,00 i.v.
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

Show Office
Via Alfieri Maserati, 16 - 40128 Bologna
Tel. +39 051 282111
Fax +39 051 6374031
sana@bolognafiere.it
www.sana.it

NOMISMA per SANA 2022

LE DIMENSIONI DEL MERCATO BIO

(VENDITE 2022, ANNO TERMINANTE LUGLIO)



La forte crescita dei consumi di biologico fuori casa viene confermata dalla presenza dei prodotti a marchio nelle dispense dei ristoranti e delle altre tipologie di pubblici esercizi. L'indagine di Nomisma evidenzia che quasi 8 ristoranti su 10 e 6 bar su 10 utilizzano ingredienti biologici, soprattutto latte, ortofrutta, farine e uova. Estremamente diffusa anche la presenza di vini bio nella carta dei vini dei locali: l'85% dei ristoratori e più di 7 baristi su 10 hanno affermato di proporre almeno un vino bio. A spingere ristoratori e baristi a possedere prodotti biologici è principalmente

NOMISMA per SANA 2022

PROPOSTA DI PIATTI & VINI BIO

USER BASE

Il ristorante/ locale propone piatti a base di ingredienti bio – nella carta vini propone vini biologici

RISTORANTI

75%

Propongono piatti a base di **alimenti/ ingredienti bio**

85%

Propongono nella carta dei vini il **vino biologico**

BAR

61%

Propongono piatti a base di **alimenti/ ingredienti bio**

71%

Propongono nella carta dei vini il **vino biologico**

MOTIVI DI UTILIZZO DI PRODOTTI BIO

Per quale delle seguenti ragioni nel locale vengono usati prodotti/vinbio?

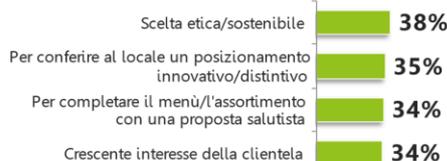
RISPOSTA MULTIPLA



RISTORANTI



BAR



Fonte: Nomisma per Osservatorio SANA 2022 – Survey Ristorazione

Base di calcolo: % su totale campione

rivoluzionebio.it

pag2

una scelta etica (lo dice il 62% dei ristoratori e il 38% dei baristi). Più della metà dei ristoratori e il 35% dei baristi, dichiara poi di usare prodotti bio perché conferiscono una caratteristica innovativa e distintiva al locale grazie al posizionamento premium dei prodotti e le relative caratteristiche organolettiche. Accanto a questi driver, tra le motivazioni c'è anche il crescente interesse della clientela: il 25% dei ristoratori e il 34% dei baristi sceglie di inserire prodotti bio nel menù perché i clienti sono attenti a questo valore specifico.

Questo ultimo aspetto è certamente legato alla crescita di consumatori bio registrata in ambito domestico: negli ultimi 10 anni gli users bio sono aumentati di 10 milioni, passando dal 53% della popolazione nel 2012 all'89% nel 2022.

La prossima sfida dei ristoratori e dei baristi è la formazione: anche se scelgono di inserire il biologico nei propri menù, un ristoratore su 4 e il 41% dei baristi ritengono di non possedere abbastanza informazioni sul metodo di produzione e sulle caratteristiche dei prodotti a marchio bio. Le modalità di controllo sui prodotti biologici, i benefici del bio sul benessere degli animali e le caratteristiche di sostenibilità sono i temi su cui ristoratori e baristi ritengono di doverne sapere di più. Per esempio, i baristi vorrebbero visitare i luoghi di produzione (23%) o partecipare a degustazioni proposte dai fornitori (22%), mentre i ristoratori per prima cosa preferirebbero una formazione diretta da parte dei produttori (24%).

NOMISMA per SANA 2022

CONOSCENZA DEL BIOLOGICO

Ritiene di possedere tutte le informazioni necessarie alla conoscenza del metodo di produzione biologico e alle caratteristiche dei prodotti biologici?

% soggetti che ritengono insufficienti le informazioni che possiedono

RISTORANTI

25%

BAR

41%

In particolare, ritiene di avere tutte le informazioni necessarie per valutare ognuno dei seguenti fattori specifici?

(% calcolate su chi ritiene che le informazioni NON sono sufficienti)



	RISTORANTI	BAR
Controlli che vengono effettuati sui prodotti biologici	35%	41%
Benefici del BIO per il benessere degli animali	31%	37%
Caratteristiche di sostenibilità	29%	34%



Fonte: Nomisma per Osservatorio SANA 2022 – Survey Ristorazione

Attraverso quali canali preferirebbe ricevere maggiori informazioni rispetto alle caratteristiche dei prodotti biologici e al loro metodo di produzione?

PRIMA RISPOSTA IN ORDINE DI IMPORTANZA



RISTORANTI



BAR



rivoluzionebio.it

3

Base di calcolo: % su totale campione

Interrogati sui trend dei prossimi anni, ristoratori e baristi si vedono concordi: crescerà l'interesse dei clienti nel comprendere le caratteristiche degli ingredienti (lo afferma il 23% dei ristoratori e il 20% dei baristi), e aumenterà sempre di più l'attenzione nei confronti della sostenibilità perché i consumatori saranno sempre più attenti all'impatto ambientale dei prodotti che consumano. La

principale barriera che ristoratori e baristi vedono per il successo del bio riguarda il costo del prodotto: 4 ristoratori su 10 ritengono che sia troppo elevato. La maggior parte pensa poi che per avvicinare i consumatori al biologico serve più informazione perché i clienti conoscono poco le caratteristiche del prodotto a marchio e il metodo di produzione.

NOMISMA per SANA 2022

CAMBIAMENTI, OSTACOLI & PROSPETTIVE DEL BIO

Guardando al futuro, secondo lei, nei prossimi 2/3 anni rispetto al 2021 gli acquisti di prodotti biologici del suo locale saranno in.

Base di calcolo: % su users bio

% soggetti intenzionati ad **AUMENTARE** gli acquisti di prodotti bio/vino bio



Da 1 a 10, con quale probabilità i prossimi due anni il ristorante/ locale introdurrà prodotti/vini bio?

Base di calcolo: % non user bio food & wine

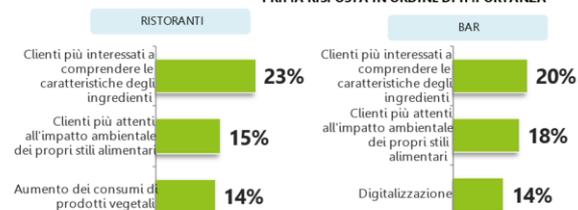
% Non users che introdurranno prodotti bio con una probabilità superiore a 5



Fonte: Nomisma per Osservatorio SANA 2022 –Survey Ristorazione

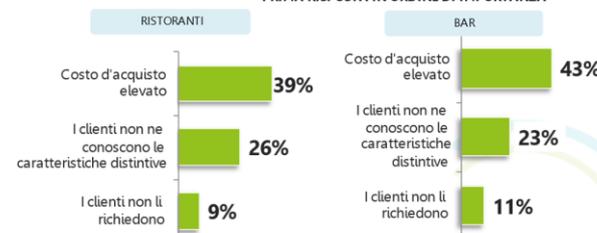
Quali saranno, secondo lei, i **trend** che interesseranno maggiormente la ristorazione italiana nei prossimi 2/3 anni?

PRIMA RISPOSTA IN ORDINE DI IMPORTANZA



Quali sono secondo lei i principali **ostacoli** a un maggior successo dei prodotti bio nella ristorazione?

PRIMA RISPOSTA IN ORDINE DI IMPORTANZA



rivoluzionebio.it

4

Base di calcolo: % su totale campione

Il biologico nelle mense scolastiche: l'esperienza del Comune di Bologna

Il Focus sulla ristorazione bio all'interno di Rivoluzione Bio ha analizzato le prospettive del biologico nella ristorazione collettiva ospitando anche un approfondimento proposto dal Comune di Bologna sul ruolo delle mense scolastiche per gli stili alimentari delle nuove generazioni. "Il Comune di Bologna prosegue nell'impegno per la ristorazione scolastica di qualità – afferma Daniele Ara, assessore comunale a scuola, educazione ambientale, agricoltura e agroalimentare – sia nei propri servizi a gestione diretta con cucine interne e nidi d'infanzia, che per le scuole dell'infanzia e le scuole primarie con il servizio gestito da Ribò. Il biologico oltre il 90% è ben oltre i parametri richiesti dai recenti Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione e il lavoro di coinvolgimento della comunità scolastica rimane un elemento centrale. La ristorazione scolastica di Bologna – conclude – è un tassello fondamentale per la politica del cibo in città".

Press Office SANA

Absolut eventi & comunicazione
Mariagrazia Lioce/Sara Telaro
SANApres@absolutgroup.it
Tel. 051 272523 / 340 9214636

Web

www.sana.it

Social media

Linkedin.com/SANA – Twitter.com/sanafiera
Facebook.com/sanabologna – Instagram.com/sanafiera – Youtube.com/BolognaFiere

Show Office

Via Alfieri Maserati, 16 - 40128 Bologna
Tel. +39 051 282111
Fax +39 051 6374031
sana@bolognafiere.it
www.sana.it