



Giovedì 17 Settembre 2026

[Notizie mercati esteri](#) [1]

«Almeno il 25% delle imprese del settore è in perdita»: i ristoratori lanciano l'allarme

L'Unione dei mestieri e delle industrie dell'ospitalità (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) e l'Ordine dei dottori commercialisti (Ordre des experts-comptables) hanno lanciato un Osservatorio economico della ristorazione (Observatoire économique de la restauration), presentato nell'ambito degli Incontri degli imprenditori di Francia (Rencontres des Entrepreneurs de France - REF). Secondo Franck Chaumès, presidente nazionale del settore della ristorazione dell'Umih, si tratta di un barometro inedito che permette di misurare con precisione la situazione del settore.

Lo studio si basa sull'analisi dei bilanci del 2025 e delle dichiarazioni IVA del 2026 di quasi 40.000 imprese, appartenenti sia alla ristorazione tradizionale sia alla ristorazione rapida. Nel 2025, la redditività si è deteriorata più rapidamente dell'attività. Nella ristorazione tradizionale, l'avanzo lordo di gestione (excédent brut d'exploitation – EBE) è diminuito del 4,2%, mentre il risultato medio delle imprese è calato dell'11,8% rispetto al 2024. Nella ristorazione rapida, l'EBE è diminuito del 2,6% e il risultato medio del 7,1%. Soprattutto, almeno il 25% delle imprese di entrambi i settori è in perdita.

Questa situazione è dovuta principalmente all'aumento dei costi dell'energia, delle materie prime e, soprattutto, del lavoro. Per affrontare questi aumenti, i ristoratori hanno tre possibilità: ridurre la qualità, diminuire le quantità oppure aumentare i prezzi, con il rischio di perdere clienti. Di conseguenza, molti sono costretti a ridurre i propri margini di profitto.

Thierry Marx, presidente confederale dell'Umih, fornisce un esempio concreto: su un piatto venduto a 22 euro, nel migliore dei casi il ristoratore realizza soltanto 40 centesimi di profitto. Questa somma permette di pagare le spese e rimborsare i debiti, ma non è sufficiente per finanziare investimenti, per esempio nell'aria condizionata o nella riduzione dei consumi energetici.

La situazione è ulteriormente peggiorata nel 2026. Nel secondo trimestre del 2026, il fatturato medio della ristorazione tradizionale è diminuito del 6,5% rispetto al secondo trimestre del 2025. Inoltre, il risultato della ristorazione tradizionale nel 2025 era inferiore del 9,1% rispetto a quello del 2023, anche se l'attività complessiva dei ristoranti nel 2025 rimaneva superiore ai livelli del 2023.



Di fronte a questa situazione, Thierry Marx denuncia il rischio di una «degastronomizzazione della Francia» (dégastronomisation de la France), cioè di una progressiva perdita della qualità e dell'identità gastronomica francese. Esprime inoltre preoccupazione per la crescente industrializzazione della ristorazione, che potrebbe avvenire a scapito della qualità degli alimenti. Per questo motivo, difende l'importanza del «fatto in casa» (fait maison).

Infine, Thierry Marx critica il costo del lavoro in Francia, in particolare l'eccessiva differenza tra salario lordo e salario netto dei dipendenti della ristorazione e i costi a carico delle imprese, che considera più elevati rispetto a Spagna e Italia. Secondo lui, questa situazione potrebbe ridurre l'attrattiva turistica della Francia. In vista delle elezioni, invita quindi i futuri dirigenti del Paese a prendere in considerazione questi problemi.

(Contributo editoriale a cura della [Camera di Commercio Italiana per la Francia di Marsiglia](#) [2])

Ultima modifica: Giovedì 17 Settembre 2026

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

Source URL: <https://www.assocamerestero.it/notizie/almeno-25-delle-imprese-del-settore-perdita-ristoratori-lanciano-lallarme>

Collegamenti

[1] https://www.assocamerestero.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122

[2] <https://www.assocamerestero.it/ccie/camera-commercio-italiana-francia-marsiglia>