vinetur

Итальянские бары борются за выживание при среднем чеке €4,20

С 2015 года в Италии закрылись или изменили формат 21 741 бар. На сектор давят рост издержек и низкая цена эспрессо.

среда, 18 ноября 2026 г.



Итальянские бары по-прежнему остаются одним из самых распространённых мест встреч в стране: ежедневно они принимают более 16 млн посетителей. Однако бизнес-модель таких заведений испытывает всё большее давление,

говорится в новом анализе Fipe-Confcommercio — федерации предприятий общественного питания Италии.

Результаты исследования представили на первом Форуме итальянского бара, который прошёл в римском выставочном центре Palazzo delle Esposizioni. В них бар предстаёт одновременно социальным институтом и бизнесом с низкой рентабельностью. В Италии под словом «бар» обычно подразумевают не только заведение, где подают алкоголь, но и районное кафе, открытое в течение всего дня: сюда заходят выпить эспрессо, позавтракать, перекусить или выпить аперитив.

По данным Fipe-Confcommercio, в 2025 году в Италии работало 124 917 баров — на 1,5% меньше, чем в 2024 году. За год в них совершалось более 5 млрд посещений, или около 16 млн в день; объём рынка оценивается в €23 млрд. В секторе в целом заняты 374 000 человек, а число наёмных работников в 2024 году выросло на 6,4%, до 276 730.

Несмотря на такие масштабы, экономика бизнеса становится всё менее устойчивой, отмечает ассоциация. С 2015 года 21 741 заведение закрылось или изменило формат обслуживания. По словам Fipe-Confcommercio, сектор держится на хрупком балансе: заведения в среднем обслуживают около 120 клиентов в день и работают до 14 часов ежедневно, семь дней в неделю, тогда как средний чек составляет всего €4,20. Средние расходы на завтрак — €2,90.

Рост цен усилил давление на сектор. По данным ассоциации, в 2026 году цены в отрасли выросли примерно на 3%, а в кофейнях в сентябре — на 2,8%. Средняя цена эспрессо достигла €1,28.

Форум в Риме был призван обсудить как экономическую устойчивость сектора, так и его социальную роль. Инициаторами выступили президент Fipe-Confcommercio Лино Энрико Стоппани и председатель совета директоров illycaffè Андреа Илли. В мероприятии принял участие министр сельского хозяйства Франческо Лоллобриджида. Организаторы заявили, что хотят объединить участников всей производственно-сбытовой цепочки и обсудить, как защитить бизнес-модель, остающуюся важной частью повседневной жизни Италии.

Отдельный опрос, заказанный Fipe-Confcommercio и проведённый SWG, показал, что бары по-прежнему занимают важное место в привычках итальянцев. В репрезентативной выборке участвовали более 2 500 взрослых. Согласно результатам, 72% итальянцев посещают бар не реже раза в неделю, 26% заходят туда каждый день, а 67% посетителей говорят, что у них есть постоянное заведение, которому они доверяют.

Опрос также показал, что роль бара не ограничивается едой и напитками. Около 33% респондентов считают, что работающий допоздна бар на окраине повышает ощущение безопасности в этом районе. По мнению Fipe-Confcommercio, этот результат отражает роль бара как местного общественного пространства там, где другие коммерческие заведения постепенно исчезают.

В то же время исследование выявило перемены в отношении итальянцев к барам. Хотя 56% опрошенных считают, что у посещения бара по-прежнему есть особый итальянский характер, 32% полагают, что эта особенность ослабла или исчезла. Различия между возрастными группами заметны: среди представителей поколения Z 22% назвали бар местом, где чаще всего проводят время с близкими, тогда как среди бэби-бумеров таких 9%.

Исследование также показало, что посетители всё больше ценят очевидно высокие стандарты. Чистота, забота о клиентах, качество обслуживания и гостеприимство вошли в число важнейших факторов при выборе бара, а 71% итальянцев заявили, что на их решение повлияла бы сертификация, основанная на этих критериях.

В ответ на эти тенденции ассоциация запустила проект «Новый этикет итальянского бара», основанный на шести принципах, которые, по её мнению, должны определять идентичность сектора: качество, отношения, отдых и подкрепление сил, дизайн, достойное поведение и эмоции. Fipe-Confcommercio представила инициативу как способ обновить образ итальянского бара без обращения к ностальгии и как ответ на то, что ассоциация назвала растущим исчезновением розничной торговли во многих районах.

Стоппани заявил, что итальянский бар остаётся уникальной экономической и социальной моделью, объединяющей предпринимательство, труд, услуги и местное сообщество. Однако, предупредил он, сектор переживает глубокие перемены: у заведений низкая рентабельность, а их работа требует большого числа сотрудников. За чашкой кофе, аперитивом или завтраком, по его словам, стоят предприятия, работники и профессиональные навыки, а также свойственный Италии способ пользоваться общественными пространствами и выстраивать отношения.

Илли отметил, что кофе и капучино, которые пьют в барах, по-прежнему составляют почти 50% всех заказов в заведениях этого типа во всех поколениях. Однако, добавил он, средняя цена эспрессо в Италии остаётся одной из самых низких в мире, поэтому прибыль операторов крайне мала. Будущее сектора, по его словам, зависит от стратегии, ориентированной скорее на ценность, чем на объём: она должна предусматривать более качественную подготовку кадров, инвестиции в помещения и более тесное сотрудничество между отраслью, предприятиями общественного питания и государственными учреждениями.

Опубликованные в Риме данные показывают, что сектор по-прежнему ежедневно принимает миллионы людей и глубоко вплетён в повседневную жизнь итальянцев. В то же время рост издержек, долгие часы работы и скромные расходы посетителей усиливают давление на предприятия, благодаря которым эта система продолжает работать.