



ACU - Associazione Consumatori Utenti  
Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale

Progetto cofinanziato dal Ministero delle Attività Produttive  
Direzione generale Armonizzazione del Mercato  
e Tutela del Consumatore



## SI PRANZA FUORI, SEMPRE PIU' SPESSO

Per questioni di lavoro, ma anche perché si cucina sempre meno: la tendenza a mangiare fuori sembra inarrestabile. Ma a che livello di qualità?

Consumare pasti fuori casa può essere una necessità, come quando si mangia a pranzo nella mensa scolastica o in quella aziendale, oppure se ci si ferma a una tavola calda, o ancora se ci si arrangia con un panino al bar. Può invece essere un'occasione per uscire: è un piacere condiviso da molti andare a cena in pizzeria, oppure al ristorante, o anche al fast food.

Se mangiare fuori casa può essere una routine o un divertimento, il dato certo è che sta diventando un momento sempre più importante nella scansione della vita quotidiana dei consumatori. E' una tendenza che appare inarrestabile: in questi ultimi anni il consumo di pasti fuori casa ha registrato un costante aumento. Se, fino a agli anni Settanta, mangiar fuori era per i più un evento eccezionale, oggi questa è divenuta una realtà quotidiana per molti consumatori: ormai copre un terzo dei consumi alimentari.

Secondo dati della Fipe già nel 1990 i pasti fuori casa rappresentavano oltre ¼ del totale dei pasti (25,4%), nel 2000 sono saliti al 29,5% e si prevede che giungano nel 2030 al 46%

La zona dove si spende di più è il Nord Est, mentre al sud si sborsa meno della metà, perché i prezzi sono più bassi ma soprattutto perché c'è una tendenza maggiore al consumo dei pasti a casa.

Molti sono gli aspetti che caratterizzano il consumo dei pasti fuori casa: il costo del servizio, la qualità dei cibi offerti, l'ambiente in cui vengono serviti, la professionalità del personale di servizi, la vicinanza al posto di lavoro. Sono tutti parametri che vengono valutati dai consumatori nella scelta del bar o del ristorante, o che, quando non raggiungono standard soddisfacenti, costituiscono oggetto di contenzioso nelle mense.

ACU ha in corso un'importante opera di monitoraggio sulla ristorazione collettiva, sia istituzionale (come quella scolastica o ospedaliera) che commerciale (tavole calde, trattorie, pizzerie), attraverso il progetto **Mangiare fuori casa**. Il progetto è incentrato sulla realizzazione di una ricerca informativa sui prezzi di beni e servizi rapportati a standard di qualità predefiniti, su tutto il territorio nazionale. Il fine? Raggiungere una conoscenza più approfondita del settore con riferimento al rapporto prezzo/qualità.