**FOOD SERVICE ED EMERGENZA COVID-19: IN 4 MESI PERDITE PER QUASI 150 MILIONI DI EURO PER GLI ALIMENTI SURGELATI NEL FUORI CASA. IIAS: “*CON BACK-TO-SCHOOL, RITORNO AL LAVORO E RIAPERTURA DELLE MENSE, PUNTIAMO ALLA RIPRESA DI QUESTO CANALE*”**

*Nei primi mesi del 2020, a causa dell’emergenza sanitaria da Covid-19 e la chiusura di pubblici esercizi, bar, ristoranti e soprattutto mense scolastiche e aziendali, anche la vendita di alimenti surgelati nel canale del food service ha subito una brusca flessione. Dopo l’estate con la ripresa della scuola e di varie attività commerciali, il segmento - da sempre fiore all’occhiello del settore - punta al rilancio*

Xxx settembre 2020. Con la possibile riapertura di mense scolastiche e aziendali, il settore degli alimenti surgelati punta a rilanciarsi anche nel Food Service dopo che **nei primi 4 mesi del 2020, a causa dell’emergenza Coronavirus, questo canale ha segnato perdite per circa 150 milioni di euro**.

Parliamo di un segmento che nel 2019, prima dell’emergenza legata al Covid-19, ha superato una quota del **37% del totale** dei consumi di alimenti surgelati nel nostro Paese registrando ottime performance e attestandosi a **318.500 tonnellate (+1,1% sul 2018)**.Tra i prodotti più consumati nel settore del Catering nel 2019, ci sono stati i vegetali (173.500 tonnellate), le patate (75.000 tonnellate), i prodotti ittici (20.000 tonnellate), le carni rosse e bianche (14.600 tonnellate), pizza e snack (14.600 tonnellate), i piatti ricettati (13.600 tonnellate), frutta (3.000 tonnellate) e le paste semilavorate (2.300 tonnellate).

*“Il lockdown in generale, con la chiusura delle mense scolastiche, dei bar, di ristoranti e quant’altro ha colpito molto la nostra economia. Anche il settore degli alimenti surgelati, che in generale ha visto crescere i consumi nell’ambito del retail, ha però segnato pesanti perdite nel fuori casa. Ora che la riapertura delle scuole si avvicina, gli alimenti surgelati si apprestano a recuperare un ruolo da protagonisti sulle tavole degli italiani. Chi lavora nelle mense scolastiche e aziendali, nei bar e nei ristoranti, infatti, ne apprezza la velocità della preparazione, l’opportunità di poter contare su stock di materie prime adeguate - anche a fronte di una* ***domanda difficile da quantificare*** *-**fino alla riduzione degli sprechi. Senza considerare la sicurezza alimentare che, in questo ambito, è elemento imprescindibile più che mai. Insomma, siamo certi che anche su questo fronte i consumi di alimenti surgelati saranno pronti a ripartire”*, ha spiegato **Vittorio Gagliardi,** Presidente IIAS - Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Fra le tante ragioni per cui gli alimenti surgelati sono protagonisti nel mondo della ristorazione (a maggior ragione in questo periodo) non si possono trascurare gli altissimi livelli di **sicurezza e igiene alimentare** uniti alla disponibilità di un prodotto finale estremamente naturale, che **mantiene intatte le caratteristiche nutrizionali** del fresco e che garantisce **massima varietà e versatilità**. Caratteristiche che ne fanno alimenti ideali anche per rispondere alle nuove esigenze che emergono dalla dimensione del consumo di pasti fuoricasa, che richiedono **velocità nella somministrazione**.

**Ufficio Stampa IIAS c/o INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione**

Livia Restano; [l.restano@inc-comunicazione.it](mailto:l.restano@inc-comunicazione.it); 345.4000009

Simone Ranaldi; [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it); 335.5208289