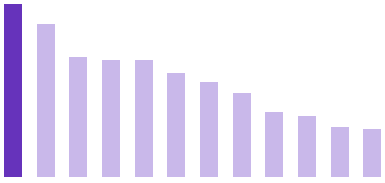
RAPPORTO N.3 | NOVEMBRE 2026

Il problema della ristorazione?

La produttività bloccata

Quanto vale il lavoro nella ristorazione italiana, e perché non cresce

Su 6.872 offerte di lavoro, i bilanci delle imprese, il costo degli affitti e il confronto europeo



Sintesi

Lavorare nella ristorazione rende poco, a chi ci lavora e spesso anche a chi ha il locale. Eppure il settore cerca personale più di qualunque altro, e le persone che vogliono lavorarci ci sono.

Per capire perché, questo rapporto guarda un numero che nel settore quasi nessuno misura: **la produttività oraria del lavoro**, cioè quanto valore produce un'ora di lavoro in un locale. È quello che resta degli incassi dopo aver pagato cibo, bevande, affitto e bollette, diviso per le ore lavorate da tutti. Con quel valore si pagano gli stipendi e il guadagno del titolare: se un'ora produce poco, c'è poco da dividere.

Il rapporto mette accanto due conti. Il conto di chi lavora: quanto offrono i locali (6.872 offerte di lavoro pubblicate su Restworld) e quanto dura un lavoro. Il conto di chi ha un locale: quanto spende e quanto gli resta (i bilanci Istat di tutta la ristorazione italiana) e come va negli altri Paesi europei (Eurostat).

I due conti raccontano la stessa storia. In Italia un occupato della ristorazione produce 21.900 euro di valore in un anno, in Francia 35.000. Gran parte della differenza sta nelle ore: da noi il lavoro è spezzato tra part-time e stagione. E se titolari e familiari fossero pagati come un dipendente, quasi tutto quello che si produce andrebbe in costo del lavoro. Per pagare di più bisogna prima produrre di più, e produrre di più significa organizzare meglio il lavoro: più ore pagate all'anno per chi lavora, non turni più lunghi né ritmi più veloci.

Si può fare: dentro la stessa ristorazione italiana ci sono imprese che producono quasi il doppio per persona. L'ultimo capitolo contiene la proposta di Restworld, il patto della produttività, tenuta separata dai dati perché è un'opinione.

RISULTATI PRINCIPALI

1. **Un'offerta di lavoro a tempo pieno vale 1.750 euro netti al mese** (mediana, tredicesima e quattordicesima comprese: circa 1.500 al mese più le due mensilità). Tre su dieci superano i 30.000 euro lordi all'anno.
2. **A Milano una stanza in affitto si prende il 40% dello stipendio offerto.** A Roma il 38%, a Torino il 30%.
3. **Metà delle esperienze di lavoro dura meno di sei mesi.** Una parte sono stagioni.
4. **Nei locali con meno di dieci addetti, a titolari e familiari restano in media circa 17.000 euro all'anno a testa**, prima delle tasse.
5. **In Italia un occupato della ristorazione produce 21.900 euro all'anno, in Francia 35.000.** Gran parte della differenza sta nelle ore lavorate: un dipendente lavora 1.181 ore all'anno, circa il 60% di un tempo pieno.
6. **Un'offerta con alloggio riceve il 53% di candidature in più** di un'offerta simile senza.

Come citare: Restworld (2026), *Il problema della ristorazione? La produttività bloccata. Quanto vale il lavoro nella ristorazione italiana, e perché non cresce*. Osservatorio sui salari della ristorazione, Rapporto n.3, novembre 2026. Periodo dei dati: aprile 2024 - settembre 2026.

Indice

1	La domanda
2	Dati e metodo
3	Il conto di chi lavora
4	Il conto del locale
5	La produttività: l'Italia e l'Europa
6	Cosa muove le offerte: alloggio, alberghi, minimi
7	La proposta: un patto della produttività
	Appendice
	Fonti

Figure

3.1	Netto al mese offerto per ruolo
3.2	Quanto dello stipendio offerto se ne va in affitto
3.3	Netto medio offerto, trimestre per trimestre
5.1	Valore aggiunto per occupato nella ristorazione, 2023
6.1	Candidature rispetto a un'offerta simile senza la condizione

1 La domanda

IN SINTESI

Le aziende si lamentano della mancanza di professionisti. I professionisti si lamentano della scarsa qualità del lavoro. Questo rapporto prova a rispondere a una domanda chiave: perché lavorare nella ristorazione rende così poco, a chi lavora e a chi ne è titolare?

Luglio, agosto e settembre sono i mesi dell'alta stagione; settembre è anche il mese in cui ripartono le città. È il trimestre in cui la ristorazione italiana lavora di più, ed è il momento giusto per guardarla da vicino.

Secondo il Rapporto Ristorazione 2026 della FIPE, **un'impresa su due dichiara di avere difficoltà a trovare personale**.[1]

Intanto le imprese cercano personale più che in qualunque altro settore. Per ottobre 2026 le imprese di alloggio, ristorazione e turismo prevedono di inserire **circa 94.500 persone**, per qualunque lavoro: in cucina, in sala, alla reception, in ufficio. E il mestiere più cercato d'Italia è proprio quello della ristorazione: **quasi 77.750 ingressi** previsti nel mese come cuochi, camerieri e baristi, contando tutte le imprese che li cercano, anche una mensa aziendale o un ospedale.[2] Per capire la differenza: il receptionist di un albergo conta nel primo numero e non nel secondo; il cameriere di una mensa aziendale conta nel secondo e non nel primo.

La spiegazione che si sente più spesso è che i giovani non vogliano più fare questo lavoro. I dati di questo rapporto sono coerenti con un'altra lettura. **Il lavoro povero nella ristorazione è produttività bloccata**: un settore che produce poco valore per persona, perché il lavoro è spezzato in poche ore e stagioni e perché ogni ora rende meno che altrove, e che quindi può pagare poco chi lavora e lasciare poco a chi ne è titolare. Non è un destino: dentro la stessa ristorazione italiana ci sono imprese che producono quasi il doppio per persona. Per «lavoro povero» intendiamo un reddito da lavoro basso nell'arco dell'anno; la definizione europea di povertà lavorativa, che guarda al reddito della famiglia, è un'altra cosa e questi dati non la misurano.

COS'È LA PRODUTTIVITÀ ORARIA

La produttività oraria del lavoro è il valore che produce un'ora di lavoro. In un locale si calcola così: incassi, meno quello che si spende per cibo, bevande, affitto, bollette e servizi; quello che resta (il valore aggiunto) si divide per le ore lavorate da tutti, titolare compreso. È la torta da cui escono gli stipendi, i contributi e il guadagno del titolare.

Un esempio (numeri inventati, in proporzioni simili alla media del settore): una trattoria incassa 400.000 euro all'anno e ne spende 240.000 tra materie prime, affitto, bollette e servizi. Restano 160.000 euro. Se nel locale si lavorano 8.000 ore all'anno, ogni ora produce 20 euro. Se, organizzando meglio turni e servizio, con le stesse 8.000 ore la trattoria incassa 440.000 euro e ne spende 256.000, restano 184.000 euro e ogni ora produce 23 euro: c'è spazio per pagare di più chi lavora, e per guadagnare di più.

Cosa non è: fare turni più lunghi o lavorare più in fretta. Un'ora lavorata in più su un servizio vuoto abbassa la produttività; un turno costruito sul flusso dei clienti la alza.

Il rapporto segue cinque passi. Il capitolo 3 osserva il lato di chi lavora: quanto offrono i locali, quanto costa la casa, quanto dura un lavoro, che contratti si ricevono. Il capitolo 4 osserva il conto del locale. Il capitolo 5 mette i due conti accanto a quelli degli altri Paesi europei. Il capitolo 6 mostra cosa muove le candidature, e il capitolo 7 presenta la proposta di Restworld, che è un'opinione e va letta separata dai risultati.

NOTE

[1] FIPE-Confcommercio, *Rapporto Ristorazione 2026*, comunicato del 9 aprile 2026.

[2] Unioncamere e Ministero del Lavoro, Sistema informativo Excelsior, comunicato del 19 ottobre 2026: previsioni di ottobre, contratti di almeno 20 giorni lavorativi.

2 Dati e metodo

IN SINTESI

I numeri vengono da tre fonti: le offerte di lavoro pubblicate su Restworld, le esperienze di lavoro dichiarate dai suoi iscritti, e le statistiche ufficiali sulle imprese (Istat ed Eurostat). Da questo numero il passaggio tra netto e lordo usa il calcolo fiscale completo.

Restworld è un'agenzia per il lavoro autorizzata alla ricerca e selezione, specializzata in ristorazione e ospitalità. È pagata dalle aziende che pubblicano le offerte; chi cerca lavoro non paga. Le aziende pubblicano le offerte di lavoro sulla piattaforma con lo stipendio in chiaro: Restworld lo richiede dal 2020, e dal 7 giugno 2026 lo richiede anche la legge (D.Lgs. 96/2026). Da questo numero l'Osservatorio cambia nome e diventa l'**Osservatorio sui salari della ristorazione**, un nome più appropriato per quello che misura da sempre.

> *Una precisazione necessaria. I dati descrivono le offerte di chi pubblica lo stipendio e rispetta nell'annuncio i minimi del contratto collettivo. Non sono la media di tutta la ristorazione italiana, e non sono quello che una persona riceve in busta paga: il controllo vede l'annuncio, non il contratto né la busta paga. «1.700 euro» va letto come «quanto offre nell'annuncio un locale che rispetta i minimi».*

Le fonti

- **Le offerte di lavoro**: 6.872 offerte pubblicate su Restworld tra aprile 2024 e settembre 2026 da 2.007 aziende con 2.439 locali. Nessuna azienda pesa più di circa l'1% delle offerte pubblicate. Nel trimestre luglio-settembre 2026 le offerte sono 788, su 808 estratte: sono escluse quelle pagate a ore o a servizio e una con un errore evidente in fase di inserimento dello stipendio dichiarato.
- **Le esperienze di lavoro**: 301.284 esperienze concluse, con mese di inizio e di fine, dichiarate da 107.765 professionisti nel proprio profilo Restworld (2015 - settembre 2026).
- **Le condizioni delle offerte**: alloggio, giorni di lavoro a settimana, turni e stagionalità, dal database della piattaforma.
- **Gli affitti chiesti negli annunci**, da Immobiliare.it: sono prezzi chiesti, come i nostri sono stipendi offerti.
- **I bilanci delle imprese**: Istat, Risultati economici delle imprese, ristorazione (Ateco 56), anno 2024.
- **Il confronto europeo**: Eurostat, Structural Business Statistics, ristorazione (Nace I56) e alloggio (I55), anno 2023.

Le scelte di metodo utilizzate

- **Netto al mese.** È lo stipendio netto di un anno diviso per 12. Quasi tutti i contratti del settore prevedono 14 mensilità: alcuni locali includono tredicesima e quattordicesima nello stipendio del mese, altri le pagano a parte. Noi le spalmiamo su 12 mesi, così i due casi si confrontano alla pari. Se tredicesima e quattordicesima vengono pagate a parte, in busta ogni mese c'è un po' meno di questo numero. Se l'annuncio non indica le mensilità contiamo 12 (il 6% delle offerte): è una scelta prudente, che in quei casi può far risultare lo stipendio più basso del reale, fino al 17%.

- **Netto e lordo.** Quando un annuncio indica lo stipendio lordo, lo trasformiamo in netto (e viceversa) con il calcolo fiscale completo, lo stesso del calcolatore dello stipendio di Restworld: contributi a carico del lavoratore, Irpef 2026 con le detrazioni per lavoro dipendente, il trattamento integrativo, le misure sul cuneo fiscale in vigore dal 2025 e le addizionali della regione dell'offerta. È la stima per un lavoratore senza familiari a carico, con un margine di qualche decina di euro al mese. Partiamo sempre dalla cifra che il locale ha dichiarato autonomamente.
- **Media e mediana.** La media è la somma degli stipendi divisa per il numero delle offerte. La mediana è il valore nel mezzo: metà delle offerte offre di più, metà di meno. Usiamo la media per i ruoli (anche dentro le città) e per l'andamento nel tempo, la mediana per le regioni e per il confronto con gli affitti.
- **Il filtro.** Non possono essere pubblicate su Restworld le offerte con uno stipendio più basso dei minimi previsti dal contratto collettivo, o con segnali di lavoro irregolare. Per questo nei dati mancano le offerte più basse del mercato.
- **Le città** sono considerate per comune quando le confrontiamo con gli affitti, e per città metropolitana nei confronti per ruolo.

NOTA DI METODO

Cosa cambia rispetto ai numeri precedenti. Fino al bollettino di luglio il passaggio tra netto e lordo usava un coefficiente fisso: in pratica, lordo uguale a netto per 1,35. Con il calcolo fiscale vero, a questi livelli di stipendio il rapporto è più vicino a 1,24. Lo stesso errore agiva nei due versi. Da lordo a netto il netto usciva più basso del reale: 26.000 euro lordi all'anno diventavano 1.605 euro netti al mese invece di 1.750. Da netto a lordo il lordo usciva più alto del reale: 1.750 euro netti al mese diventavano 28.350 euro lordi all'anno invece di 26.000. Le offerte scritte in lordo sono l'11% del totale, quindi la mediana di tutte le offerte sale di poco, da 1.692 a 1.700 euro. Il lordo annuo pesava invece su tutte le offerte: nel bollettino di luglio il 40% delle offerte a tempo pieno superava i 30.000 euro lordi, e con il calcolo nuovo sarebbe stato il 29%. Tutti i numeri di questo rapporto, compresa la serie per trimestre, sono ricalcolati con il metodo nuovo; i bollettini già pubblicati restano come sono.

3 Il conto di chi lavora

IN SINTESI

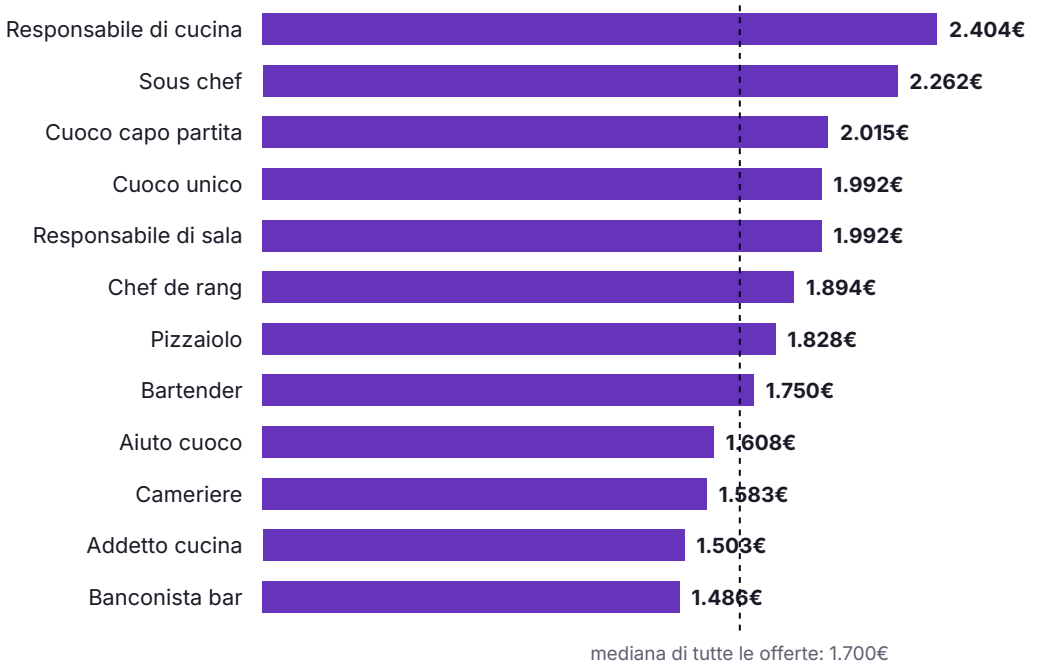
Un'offerta a tempo pieno vale in mediana 1.750 euro netti al mese. Tra un ruolo e l'altro ci sono quasi 920 euro, tra una regione e l'altra 500. In città una stanza si prende fino al 40% dello stipendio, e metà delle esperienze di lavoro dichiarate dura meno di sei mesi.

3.1 Quanto offrono i locali «buoni»

Da aprile 2024 a settembre 2026 un'offerta di lavoro nella ristorazione su Restworld propone in media **1.730 euro netti al mese** su 12 mensilità, con una mediana di **1.700 euro**. Sulle sole offerte a tempo pieno, di 40 ore settimanali, la mediana è **1.750 euro**. Nel trimestre luglio-settembre 2026 la media è 1.761 euro e la mediana 1.714.

A chi gestisce una cucina vengono offerti in media circa 2.400 euro netti al mese. A un cuoco capo partita, cioè a chi gestisce un'area della cucina, circa 2.000; a uno chef de rang poco meno di 1.900. Un cameriere e un aiuto cuoco sono intorno ai 1.600 euro, chi lavora al banco di un bar intorno ai 1.490.

Figura 3.1 Netto al mese offerto per ruolo



Nota: Media del netto al mese (su 12 mensilità) di tutte le offerte del ruolo, a tempo pieno e parziale, aprile 2024 - settembre 2026. Bartender (cocktail e miscelazione) e banconista bar (caffetteria e servizio al banco) sono due mestieri diversi, anche se di solito si chiamano tutti «baristi». Fonte: offerte pubblicate su Restworld.

Tabella 3.1 **Netto al mese e lordo annuo stimato per ruolo**

RUOLO	OFFERTE	NETTO AL MESE	RAL STIMATA
Responsabile di cucina	187	2.404€	~41.800€
Sous chef	122	2.262€	~38.100€
Cuoco capo partita	954	2.015€	~32.100€
Cuoco unico	164	1.992€	~31.900€
Responsabile di sala	168	1.992€	~31.600€
Chef de rang	336	1.894€	~29.300€
Pizzaiolo	176	1.828€	~28.100€
Bartender	145	1.750€	~26.300€
Aiuto cuoco	746	1.608€	~23.500€
Cameriere	1.245	1.583€	~23.000€
Addetto cucina	264	1.503€	~21.500€
Banconista bar	344	1.486€	~21.100€

Netto al mese: media su 12 mensilità. RAL stimata (Retribuzione Annua Lorda): media del lordo annuo calcolato offerta per offerta con il metodo del capitolo 2, arrotondata alle centinaia. I ruoli fuori da sala, cucina e bar (per esempio receptionist o addetto alla caffetteria) sono raccolti in una categoria «Altro» che non compare in tabella.

Nel complesso il 29% delle offerte a tempo pieno supera i 30.000 euro lordi all'anno, e il 9% va oltre i 40.000. Le offerte più alte arrivano intorno ai 3.000 euro netti al mese. Solo il 2% delle offerte a tempo pieno sta sotto i 1.300 euro netti al mese: sotto i minimi del contratto collettivo sulla piattaforma non si pubblica.

Tra le tre grandi aree del Paese la distanza, sulle nostre offerte, è piccola: a tempo pieno la media è di 1.839 euro al Nord, 1.794 al Centro e 1.761 al Sud e nelle Isole. Va letto per quello che è: sono le offerte dei locali che pubblicano lo stipendio e rispettano i minimi nell'annuncio. Il lavoro irregolare e il sommerso, che pesano di più in alcune zone del Paese, qui non entrano: nell'intero settore la distanza tra Nord e Sud è con ogni probabilità più grande.

3.2 Regione per regione

Tra le singole regioni la distanza è più grande. Nelle 16 regioni con almeno 100 offerte, tra Trentino-Alto Adige e Campania ci sono 500 euro al mese di mediana. Contano il turismo e la montagna più della latitudine: in cima ci sono Trentino-Alto Adige, Sardegna, Veneto e Valle d'Aosta.

Tabella 3.2 Mediana del netto al mese e del lordo annuo per regione

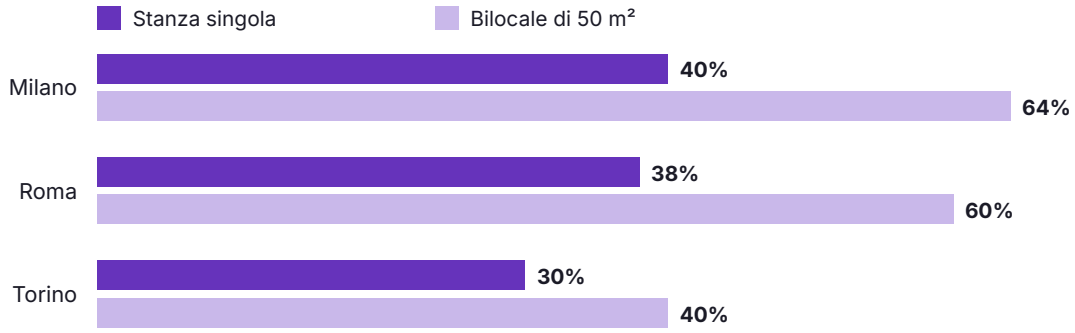
REGIONE	OFFERTE	MEDIANA NETTO/MESE	RAL STIMATA
Trentino-Alto Adige	119	2.000€	~30.600€
Sardegna	211	1.900€	~28.800€
Veneto	585	1.800€	~27.000€
Valle d'Aosta	151	1.800€	~26.700€
Toscana	600	1.750€	~26.100€
Emilia-Romagna	552	1.730€	~25.700€
Friuli-Venezia Giulia	135	1.700€	~24.900€
Liguria	132	1.700€	~25.100€
Lombardia	1.722	1.700€	~25.000€
Sicilia	144	1.700€	~25.100€
Umbria	113	1.700€	~25.100€
Piemonte	924	1.638€	~23.900€
Puglia	198	1.625€	~23.600€
Marche	133	1.600€	~23.000€
Lazio	743	1.550€	~22.300€
Campania	207	1.500€	~21.500€

Mediana su tutte le offerte, a tempo pieno e parziale, aprile 2024 - settembre 2026. RAL stimata: mediana del lordo annuo delle offerte della regione. Molte regioni hanno la stessa mediana, 1.700 euro, perché negli annunci gli stipendi si scrivono spesso in cifra tonda. Le regioni con meno di 100 offerte (Abruzzo, Calabria, Basilicata, Molise) non compaiono.

3.3 Milano, Torino e Roma: lo stipendio e la casa

Nelle tre città con più offerte sulla piattaforma ci siamo chiesti se lo stipendio offerto segue il costo della casa. Abbiamo messo la mediana dello stipendio offerto negli ultimi dodici mesi accanto all'affitto chiesto negli annunci per una stanza singola in un appartamento condiviso e per un bilocale di 50 metri quadri.

Figura 3.2 Quanto dello stipendio offerto se ne va in affitto



Nota: Affitto chiesto negli annunci in percentuale della mediana del netto al mese offerto nel comune, ottobre 2025 - settembre 2026 (Milano 1.750 euro su 317 offerte, Roma 1.600 su 219, Torino 1.622 su 158). Stanze singole: Immobiliare.it Insights, agosto 2026 (Milano 704 euro, Roma 615, Torino 479). Bilocali: prezzo medio di settembre 2026 di Immobiliare.it per 50 m² (Milano 1.116 euro, Roma 957, Torino 650). Stanza e bilocale sono due esempi, non la casa di chi lavora.

Lo stipendio segue poco la casa. Tra Milano e Torino l'affitto di un bilocale costa il 72% in più e quello di una stanza il 47% in più, mentre lo stipendio mediano offerto è più alto dell'8%. Dentro ogni città le differenze sono grandi: un bilocale di 50 metri quadri costa 1.556 euro al mese nel centro di Milano e 788 tra Bisceglie, Baggio e Olmi; 1.441 euro nel centro storico di Roma e 542 tra Lunghezza e Castelverde; 835 euro nel centro di Torino e 430 tra Barriera di Lanzo e Falchera.[3] Chi lavora in un ristorante del centro difficilmente vive vicino al locale.

Nelle tre città il lavoro è soprattutto continuativo: le offerte stagionali sono tra il 2,5% e il 6,5%, contro il 31% nel resto d'Italia. La settimana di cinque giorni (rispetto ai sei giorni su sette a cui la ristorazione è purtroppo ancora abituata) è più frequente a Milano (42% delle offerte) e a Torino (39%) che a Roma (29%) e nel resto d'Italia (27%). **L'alloggio in città quasi non compare**: è offerto in due o tre offerte su cento a Milano, Roma e Torino, contro il 36% nel resto d'Italia.

Tabella 3.3 Netto al mese per ruolo nelle tre città

RUOLO	MILANO	TORINO	ROMA
Cameriere	1.549€	1.490€	1.517€
Cuoco capo partita	1.957€	1.795€	1.852€
Aiuto cuoco	1.503€	1.472€	1.589€

Media del netto al mese, tutte le offerte, città metropolitana, aprile 2024 - settembre 2026. Solo i ruoli con almeno 30 offerte in ciascuna delle tre città.

3.4 Quanto dura un lavoro

Nel bollettino di luglio ci eravamo chiesti quanto si resta in un posto di lavoro. Proviamo a rispondere con le esperienze di lavoro che gli iscritti a Restworld scrivono nel proprio profilo: 301.284 esperienze concluse, iniziate dal 2015 e finite entro settembre 2026.

- **Metà delle esperienze dura meno di 190 giorni**, circa sei mesi.

- **Quasi due su tre (64%) finiscono entro un anno**, quasi una su due (47%) entro sei mesi.
- **Quasi tre su dieci (29%) finiscono entro tre mesi.** Più di un terzo di queste chiude tra agosto e ottobre, alla fine della stagione estiva: un lavoro che finisce quando era previsto che finisse. Le esperienze di tre mesi o meno che finiscono in altri periodi dell'anno sono il 18% del totale.
- **Il 15% supera i due anni.**

I numeri sono stabili nel tempo: per ogni anno di chiusura dal 2021 al 2026 la durata mediana resta tra 181 e 222 giorni.

> *Quattro cautele. Contano solo le esperienze concluse: chi è ancora nello stesso posto non entra nel conto, quindi la durata vera è più lunga. Le esperienze sono dichiarate da chi cerca lavoro, che ha cambiato posto di recente. Il motivo della fine non lo conosciamo: un contratto a termine che scade, una stagione che finisce, una scelta di chi lavora o di chi assume sono, nei dati, la stessa riga. Una stagione che si ripete conta più volte: chi torna ogni inverno nello stesso albergo compare come tante esperienze brevi.*

Il dato non dice perché un lavoro finisce presto: turni, ore non pagate, condizioni diverse dall'annuncio, una stagione che chiude o una scelta di chi lavora sono, nei dati, la stessa riga. Dice dove si concentrano le uscite: **nei primi tre mesi**, anche perché molti contratti stagionali durano proprio tre mesi.

3.5 Che contratti si offrono

Nel trimestre luglio-settembre 2026 **il 12,4% delle offerte propone subito un contratto a tempo indeterminato**, più del doppio dello stesso trimestre del 2025 (5,5%). La crescita è graduale lungo tutto il 2026 e viene da decine di aziende diverse. Il contratto più offerto resta il tempo determinato con possibilità di assunzione a tempo indeterminato (65,6%), seguito dal tempo determinato semplice (19,5%) e dall'apprendistato (1,9%). Nel corso del 2026 la durata del tempo determinato è uscita dal modulo dell'annuncio, quindi la durata dei contratti a termine non si può più leggere.

UNA LETTURA, NON UN DATO

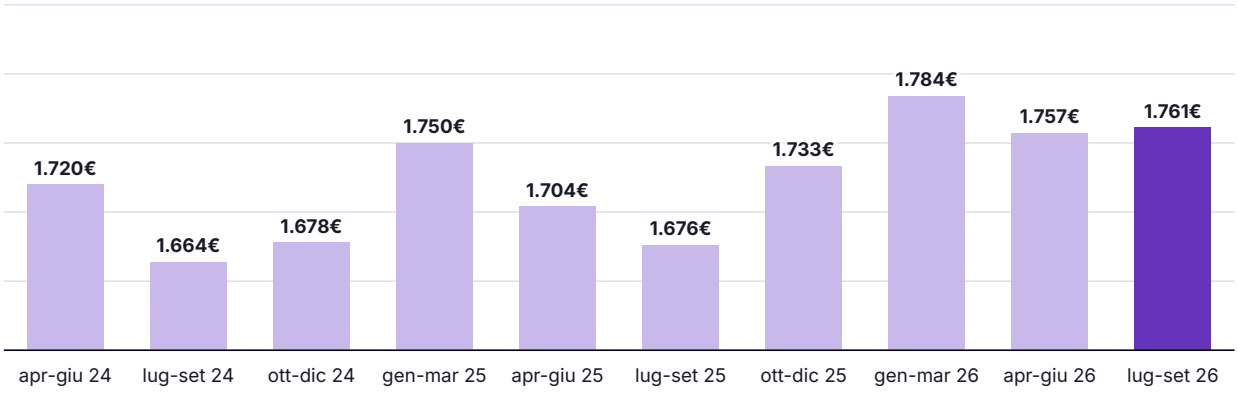
Perché il contratto più offerto è il tempo determinato «con possibilità» di indeterminato? Questa lettura nasce dal nostro lavoro con locali e lavoratori, non dai dati, e trova due ragioni che spesso si sommano. La prima: molti locali usano il tempo determinato come un lungo periodo di prova. Il contratto a tempo indeterminato prevede già una prova, ma a molti titolari sembra troppo breve per capire se una persona funziona, soprattutto nei ruoli più qualificati. La seconda è il timore di restare bloccati: chi assume racconta di rapporti finiti male dopo la prova, e di quanto sia lungo, costoso e incerto chiudere un rapporto a tempo indeterminato.

Il risultato non conviene a nessuno. Chi lavora vive i primi mesi nell'incertezza, su casa e progetti: invece di pensare «se lavoro bene mi assumono», pensa «chissà come andrà», e si tiene pronto ad andarsene. Chi assume tiene le persone in sospeso proprio nei mesi in cui un rapporto di lavoro si consolida o si perde (capitolo 3.4). È un altro pezzo dell'immobilismo di questo settore: un contratto pensato per dare fiducia, usato da entrambe le parti per difendersi.

3.6 Gli stipendi crescono?

La media di luglio-settembre 2026 è di **1.761 euro**, contro i 1.676 dello stesso trimestre del 2025: **+5,0%**.

Figura 3.3 Netto medio offerto, trimestre per trimestre



Nota: Media del netto al mese su 12 mensilità di tutte le offerte del trimestre, ricalcolata con il metodo del capitolo 2. L'asse parte da 1.600 euro. Offerte per trimestre in appendice (Tabella A.1). Fonte: offerte pubblicate su Restworld.

La crescita va letta con due attenzioni. La prima: in un anno cambia il tipo di offerte, cioè quanti camerieri e quanti cuochi. Confrontando ogni ruolo con se stesso la crescita varia molto: il cameriere passa da 1.537 a 1.606 euro (+4%), il cuoco capo partita da 1.925 a 2.116 (+10%). La seconda: da giugno il modulo dell'annuncio chiede come sono distribuite tredicesima e quattordicesima, e le offerte che le indicano a parte sono passate in un anno dal 39% al 63%. Tenendo fermi il ruolo e il numero di mensilità, la crescita sta tra il 4% e il 7%, su gruppi piccoli (160 e 255 offerte nel 2026). **Gli stipendi offerti crescono, ma il numero preciso va preso con prudenza.**

NOTE

[3] Immobiliare.it, prezzo medio degli affitti per zona, settembre 2026, riportato a 50 m².

4 Il conto del locale

IN SINTESI

Nei bilanci di tutta la ristorazione italiana un locale spende in personale un quarto di quello che incassa, e alla fine gli resta l'11%. Nei locali piccoli con quel margine si paga anche il lavoro del titolare: in media circa 17.000 euro all'anno a testa.

Per capire perché chi lavora guadagna poco bisogna guardare anche dall'altra parte del bancone. L'Istat pubblica ogni anno i conti di tutte le imprese italiane, divise per settore e per numero di addetti. Per la ristorazione (bar, ristoranti, mense e catering) l'anno più recente è il 2024.

Tabella 4.1 Il conto economico della ristorazione italiana, in percentuale del fatturato

VOCE	PICCOLO LOCALE (0-9 ADDETTI)	IMPRESA MEDIA (50-249)	TUTTA LA RISTORAZIONE
Materie prime	45,3%	35,0%	41,6%
Personale dipendente	21,3%	31,5%	26,3%
Servizi (utenze, energia, consulenze)	13,2%	15,4%	13,4%
Affitti, noleggi, leasing	7,2%	11,2%	7,8%
Margine operativo lordo	**12,8%**	**8,4%**	**11,2%**
Valore aggiunto per occupato	17.700€	31.400€	22.600€

Fonte: Istat, Risultati economici delle imprese, Ateco 56, anno 2024, elaborazione Restworld. Le voci non sommano a 100: il margine si calcola sul valore della produzione, che comprende altri ricavi e la variazione delle scorte. La voce affitti comprende anche noleggi, leasing e royalty: per l'affitto dei locali è un tetto massimo. Il margine operativo lordo è prima di ammortamenti, interessi e tasse.

Tre cose emergono dalla tabella.

- **Nel piccolo locale i margini sono sottili per tutti.** Sotto i dieci addetti quattro occupati su dieci non sono dipendenti: sono titolari e familiari, e il loro compenso sta dentro il margine. Diviso per loro, quel margine vale in media **circa 17.000 euro all'anno a testa**, prima di ammortamenti, interessi, imposte e contributi.[4] È un ordine di grandezza vicino al costo medio di un dipendente dello stesso tipo di locale (18.000 euro all'anno). È una media di settore, non il reddito di un titolare: ci sono titolari che guadagnano molto di più e familiari che non sono pagati. E sono numeri di bilancio: descrivono quello che passa dai conti dell'impresa. Gli incassi senza scontrino e i pagamenti in nero, a fornitori o a dipendenti, qui non compaiono, e possono cambiare di molto il conto vero di un singolo locale.
- **Dalla piccola alla media impresa il valore per persona quasi raddoppia**: da 17.700 a 31.400 euro all'anno, passando per 25.200 euro tra 10 e 19 addetti e 29.000 tra 20 e 49. Va letto con attenzione: tra le imprese medie pesano mense e catering, e nel piccolo locale il lavoro del titolare non compare

nel costo del personale. La media impresa spende di più in personale (31,5% contro 21,3%) e meno in materie prime, e questo si associa a più valore per persona.

- **Il valore per occupato è quasi fermo.** Dal 2019 al 2024 è passato da 18.200 a 22.600 euro a prezzi correnti, +25%; nello stesso periodo i prezzi al consumo sono saliti del 18,5%, quindi in termini reali la crescita è di circa il 5% in cinque anni.[5] Secondo la FIPE il valore aggiunto per ora lavorata è ancora sotto i livelli del 2019: il settore è cresciuto aggiungendo ore di lavoro più che valore.[6] C'è anche un'altra lettura possibile. Una parte di quelle ore in più potrebbe essere lavoro che c'era già ma non si vedeva: ore pagate in nero o in grigio che oggi finiscono in busta, anche grazie ai pagamenti elettronici, che riducono gli incassi senza scontrino. Se è così, la produttività ferma è in parte un effetto ottico dell'emersione, e per chi lavora è una buona notizia: più ore riconosciute, contributi compresi. Questi dati non permettono di dire quanto pesi.

Quanto prende un dipendente? Il dato per testa (15.300 euro lordi all'anno nel 2024) misura i mesi e le ore lavorate più che la paga: il dipendente medio della ristorazione lavora circa il 60% di un tempo pieno, tra part-time (scelto o no: i dati non lo distinguono) e stagione. Riportato a tempo pieno, lo stipendio lordo è di **circa 24.900 euro all'anno**, 23.200 nel piccolo locale e 26.800 nell'impresa media.[7]

NOTE

[4] Margine operativo lordo delle imprese con meno di 10 addetti (4,9 miliardi di euro) diviso per gli occupati non dipendenti delle stesse imprese (284.291). Stima Restworld su dati Istat.

[5] Istat, Risultati economici delle imprese, Ateco 56, anni 2019 e 2024; prezzi: Eurostat, indice armonizzato dei prezzi al consumo per l'Italia, media annua 2019 e 2024 (103,2 e 122,3).

[6] FIPE-Confcommercio, *Rapporto Ristorazione 2026*, capitolo 4.4, stime su dati di contabilità nazionale.

[7] Istat, Risultati economici delle imprese, Ateco 56, 2024: retribuzioni lorde diviso dipendenti (15.300 euro) e diviso dipendenti equivalenti a tempo pieno (24.900 euro). Il confronto con le offerte di Restworld (RAL stimata mediana a tempo pieno: circa 25.900 euro) è coerente: le offerte descrivono chi pubblica lo stipendio, il dato Istat tutte le imprese e tutti i livelli.

5 La produttività: l'Italia e l'Europa

IN SINTESI

Un occupato della ristorazione produce 21.900 euro di valore all'anno in Italia e 35.000 in Francia. Circa metà della differenza viene dalle ore: in Italia si lavorano meno ore a testa. Ora per ora la distanza è molto più piccola, circa un sesto.

Eurostat pubblica gli stessi conti delle imprese per tutti i Paesi dell'Unione, con le stesse definizioni. Per la ristorazione l'anno più recente con tutti i dettagli è il 2023: per questo i valori italiani di questo capitolo (2023) sono un po' diversi da quelli del capitolo 4 (Istat, 2024), con cui coincidono anno per anno.

Figura 5.1 Valore aggiunto per occupato nella ristorazione, 2023



Nota: Valore aggiunto al costo dei fattori diviso occupati (dipendenti e indipendenti), ristorazione (Nace I56). Fonte: Eurostat, Structural Business Statistics, tabella sbs_ovw_act, anno 2023.

Tabella 5.1 La ristorazione in quattro Paesi, 2023

INDICATORE	ITALIA	FRANCIA	SPAGNA	GERMANIA
Valore aggiunto per occupato	21.900€	35.000€	21.400€	26.300€
Costo del personale per dipendente	20.200€	33.500€	20.000€	18.500€
Costo del personale per ora	17,1€	21,5€	14,4€	21,3€
Ore lavorate per dipendente all'anno	1.181	1.561	1.395	869
Occupati in imprese sotto i 10 addetti	55,6%	44,3%	47,2%	32,4%

Fonte: Eurostat, Structural Business Statistics (sbs_ovw_act, sbs_sc_ovw), ristorazione (Nace I56), anno 2023. Ore per dipendente e quote: elaborazione Restworld. Il costo per ora della Francia è una stima Eurostat.

Tre letture.

- **Lo spazio per redistribuire è piccolo.** Se i titolari fossero pagati come un dipendente medio, la ristorazione italiana spenderebbe in lavoro il 93% del valore aggiunto, la francese il 96%.[8] In entrambi i Paesi resta poco da spostare dal margine agli stipendi: per pagare di più serve soprattutto produrre di più. Questo confronto non dice nulla su come si dividono le singole voci dentro il locale, né sul lavoro non registrato.

- **Il lavoro povero è prima di tutto lavoro spezzato.** Un dipendente di un ristorante italiano lavora in media 1.181 ore all'anno, uno francese 1.561. Circa metà della distanza tra i due stipendi annui viene dalle ore lavorate, non dalla paga oraria. Per ora lavorata il valore aggiunto è di circa 18,5 euro in Italia e 22,4 in Francia: la distanza si riduce a circa un sesto.[9]
- **La dimensione spiega poco.** Se l'Italia avesse la stessa distribuzione di imprese per numero di addetti della Francia, il valore per occupato salirebbe solo da 21.900 a 23.700 euro. Le piccole imprese francesi producono già 31.000 euro per occupato, le nostre 17.200 (dato 2023).[10] Il resto della distanza viene da ore, prezzi e organizzazione del lavoro, che questi dati non separano. La Spagna, con imprese più grandi delle nostre, produce quanto l'Italia (21.400 euro); la Germania produce di più (26.300) con meno ore per dipendente. In Germania le ore per dipendente sono poche perché molti lavorano con i minijob, contratti di poche ore al mese; per ora lavorata, però, la ristorazione tedesca produce più di quella italiana e di quella francese (circa 30 euro, stima calcolata come nella nota precedente).

Negli alberghi il quadro è diverso. Un albergo italiano produce per occupato quasi quanto uno francese (52.100 euro contro 54.100)[11], ma con molte più imprese piccole: il 38,5% degli addetti lavora sotto i dieci addetti, contro il 26% in Francia e il 14% in Spagna. La Banca d'Italia aveva già osservato che nell'alloggio italiano lo svantaggio di produttività delle imprese più piccole è più grande della media europea.[12]

> *Tre cautele. Il dato sugli occupati conta allo stesso modo un tempo pieno e un part-time. Il valore aggiunto delle statistiche sulle imprese non comprende l'economia non osservata: nei conti nazionali, che la stimano, la distanza tra Italia e Francia per l'insieme di alloggio e ristorazione è molto più piccola (circa 25 euro per ora lavorata in Italia, 27 in Francia).*[13] *E i numeri sono in euro correnti, senza correzione per il diverso livello dei prezzi. Il confronto di questo capitolo vale per le imprese registrate, che sono quelle che pubblicano offerte di lavoro in regola; per il settore nel suo insieme la distanza è più piccola.*

NOTE

8 Il rapporto tra valore aggiunto per occupato e costo medio del personale per dipendente (wage-adjusted labour productivity) vale 107,9% in Italia e 104,5% in Francia, calcolato su cifre non arrotondate: il suo inverso è la quota di valore aggiunto che servirebbe a pagare tutti gli occupati come dipendenti. Fonte: Eurostat, sbs_ovw_act, 2023.

9 Stima Restworld su Eurostat (sbs_ovw_act, 2023): valore aggiunto diviso per le ore lavorate dai dipendenti, attribuendo agli indipendenti le stesse ore medie dei dipendenti. Senza correzione per i prezzi: menu più cari in Francia alzano il valore aggiunto francese.

10 Eurostat, sbs_sc_ovw, ristorazione (Nace I56) per classe di addetti, 2023.

11 Eurostat, sbs_ovw_act e sbs_sc_ovw, alloggio (Nace I55), 2023.

12 Banca d'Italia, *Turismo in Italia: numeri e potenziale di sviluppo*, Questioni di Economia e Finanza n. 505, 2019, pp. 79-83.

13 Eurostat, conti nazionali (nama_10_a64 e nama_10_a64_e), alloggio e ristorazione, 2023: valore aggiunto diviso ore lavorate da tutti gli occupati.

6 Cosa muove le offerte: alloggio, alberghi, minimi

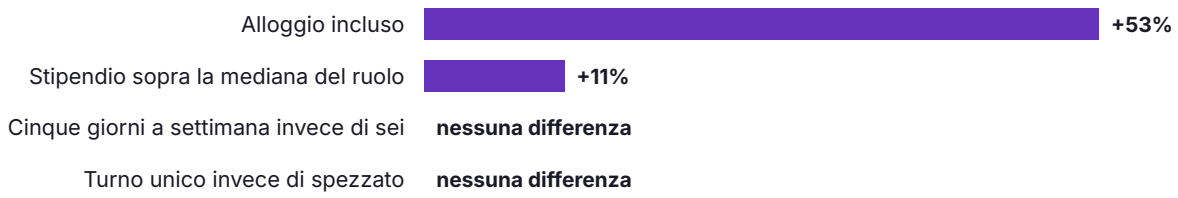
IN SINTESI

Le offerte con alloggio ricevono una volta e mezza le candidature. Gli alberghi offrono di più a parità di ruolo. E quando un annuncio è sotto i minimi, il controllo spiega al locale qual è il salario giusto.

6.1 Cosa rende un'offerta più attraente

Chi assume ci chiede spesso cosa può fare, oltre allo stipendio, per ricevere più candidature. Abbiamo confrontato offerte simili: **stesso ruolo, stesso trimestre, stessa area del Paese**, solo a tempo pieno (3.515 offerte, in gruppi di almeno dieci). Per ogni offerta abbiamo contato le persone che hanno scelto di candidarsi e le abbiamo confrontate con un'offerta tipica del suo gruppo.

Figura 6.1 Candidature rispetto a un'offerta simile senza la condizione



Nota: Offerte a tempo pieno pubblicate su Restworld, aprile 2024 - settembre 2026, confrontate dentro gruppi dello stesso ruolo, trimestre e area. Candidature: persone che hanno scelto di candidarsi, comprese quelle che hanno accettato un suggerimento della piattaforma. Cinque giorni e turno unico: nessuna differenza che regga.

L'alloggio è la condizione che pesa di più. Un'offerta a tempo pieno con alloggio riceve circa una volta e mezza le candidature di un'offerta simile senza, anche fuori stagione e in ogni area del Paese. Contando solo chi ha trovato l'offerta da sé, senza i suggerimenti della piattaforma, il vantaggio resta intorno al 40%. La spiegazione più semplice è che l'alloggio allarghi il bacino, perché permette di candidarsi anche a chi abita lontano: è il rovescio di quello che succede in città, dove l'alloggio compare in due o tre offerte su cento. È un confronto tra offerte, non un esperimento: le offerte con alloggio (1.052) possono essere diverse dalle altre (2.463) anche per tipo di locale o zona, e il confronto per ruolo, trimestre e area riduce questa differenza senza toglierla del tutto.

Lo stipendio sopra la mediana del ruolo porta circa l'11% di candidature in più. Cinque giorni invece di sei e il turno unico invece di quello spezzato non cambiano il numero di candidature: possono contare dopo, per quanto una persona resta, ma questo confronto non lo misura.

6.2 Gli alberghi

Hotel, ristoranti d'albergo e strutture di lusso hanno pubblicato su Restworld 791 offerte: il 14% delle offerte di cui conosciamo il tipo di locale, salito al 17% nel 2026. La mediana del netto offerto è di **1.800 euro al mese**, contro 1.692 nel resto della ristorazione, e il 40% delle offerte a tempo pieno supera i 30.000 euro lordi all'anno, contro il 26%.

Tabella 6.1 Netto al mese per ruolo, alberghi e resto della ristorazione

RUOLO	ALBERGHI	RESTO DELLA RISTORAZIONE	DIFFERENZA
Cuoco capo partita	2.158€	1.977€	+181€
Aiuto cuoco	1.658€	1.588€	+70€
Cameriere	1.644€	1.576€	+68€
Chef de rang	1.930€	1.902€	+28€

Media del netto al mese, tutte le offerte, aprile 2024 - settembre 2026. Solo i ruoli con almeno 30 offerte in entrambi i gruppi. Due mestieri ci sono quasi solo in albergo: il receptionist (1.687 euro di media su 75 offerte) e il cameriere ai piani (1.489 euro su 48). Il tipo di locale lo dichiara l'azienda: per il 20% delle offerte non c'è, e quelle offerte restano fuori dal confronto.

Le condizioni sono diverse da quelle di un ristorante. **Sette offerte su dieci negli alberghi includono l'alloggio** (69%, contro il 20% nel resto della ristorazione) e sei su dieci sono stagionali (62%, contro il 16%). L'alloggio non prende il posto dello stipendio: a tempo pieno le offerte con alloggio hanno una mediana di 1.900 euro netti al mese, quelle senza di 1.700. Una parte della differenza viene dalla stagione, che paga di più: a tempo pieno le offerte stagionali hanno una mediana di 1.808 euro, le altre di 1.731.

6.3 Il controllo sui minimi

Restworld controlla che le offerte rispettino i minimi del contratto collettivo nazionale dei pubblici esercizi: fino a febbraio lo faceva il nostro team a mano, da marzo 2026 è partito un controllo automatico prima della pubblicazione, esteso via via fino a circa nove offerte su dieci. Tra marzo e settembre il controllo ha esaminato 1.925 offerte, e **68 offerte a tempo pieno proponevano uno stipendio sotto il minimo previsto per quel ruolo**.

- **Il controllo spiega al locale qual è il minimo per quel ruolo e quel livello.** In 58 casi su 68 il locale ha portato lo stipendio al minimo e l'offerta è stata pubblicata; le altre non sono uscite su Restworld.
- Restano stipendi bassi, in genere circa 150 euro al mese sotto la mediana del ruolo. Ma rispettano i minimi, e sono scritti nero su bianco nell'annuncio.
- Il controllo vede l'annuncio, non il contratto né la busta paga. Chi si candida e trova condizioni diverse da quelle dell'annuncio può segnalarlo a segnalazioni@restworld.it.

7 La proposta: un patto della produttività

IN SINTESI

Questo capitolo pone le basi di una riflessione proposta da Restworld, non la promessa di un risultato. Pagare meglio e guadagnare di più si può: se il locale misura e riorganizza il lavoro efficacemente, il valore in più si può dividere tra margine e stipendio, a beneficio di tutti.

I capitoli precedenti descrivono un settore in cui il lavoro rende poco nell'arco dell'anno: poche ore per persona, poco valore per ora, margini sottili anche per chi è titolare. Non dimostrano da soli quali siano le cause. La nostra lettura, da chi lavora ogni giorno con locali e lavoratori, è che il settore sia tenuto fermo da un'organizzazione del lavoro che spezza le giornate e le stagioni, da un fisco che tratta peggio chi assume di chi lavora da solo, da un contratto collettivo che chi lo firma fatica a leggere, e soprattutto dal fatto che quasi nessuno misura le ore lavorate e quello che producono.

I ristoratori non sono gli imputati di questa storia: molti lavorano come si è sempre fatto, perché nessuno ha mostrato loro un modo diverso, e nel piccolo locale i margini sono sottili anche per loro. Questo non toglie le responsabilità di chi non paga le ore, applica il livello sbagliato o lavora in grigio: esiste, e questi dati, che vengono dagli annunci, non lo vedono.

Cosa vuol dire misurare. Tre numeri bastano per cominciare, senza un controller: il fatturato diviso per le ore lavorate da tutto il personale nella settimana; il costo del personale sul fatturato; i coperti (o gli scontrini) per ora lavorata, turno per turno. Sono i numeri che dicono dove le ore non producono valore: un servizio coperto da troppe persone a pranzo e da troppo poche a cena, un turno spezzato che tiene in sala due persone nelle ore vuote, passaggi inutili tra sala e cucina.

La proposta: un patto della produttività

- **Il locale misura e si riorganizza.** Conosce le ore lavorate e quanto producono, organizza i turni sul flusso dei clienti, toglie i passaggi inutili in sala e in cucina, offre condizioni che allargano il bacino (come l'alloggio fuori dalle città).
- **Il valore in più si divide per iscritto.** Una quota fissata prima, in percentuale, verificabile da chi lavora, dentro il contratto collettivo e un accordo aziendale o territoriale. Mai pagata con più ore o ritmi più duri. Si aggiunge agli aumenti del contratto collettivo, mai al loro posto.
- **Lo Stato tassa poco quella parte.** I premi di risultato legati alla produttività hanno già un'aliquota agevolata, ma richiedono un accordo di secondo livello che il piccolo locale quasi mai ha. La proposta è renderli semplici da usare anche per chi ha cinque dipendenti, perché chi assume e chi è assunto abbiano almeno l'attenzione fiscale che oggi ha chi lavora da solo.

Cosa vuol dire per chi assume. Tenere i tre numeri della settimana, scrivere offerte in linea con il mercato e con il contratto, investire sui primi tre mesi di chi arriva, e decidere in anticipo quanta parte del valore in più va a chi lo produce.

Cosa vuol dire per chi lavora. Il tuo lavoro vale più di quanto ti hanno raccontato. Questi numeri servono a confrontare l'offerta che ricevi con il mercato, a pretendere un contratto in regola e ore pagate, e a farti valere quando l'annuncio e la realtà non coincidono: con il sindacato, con l'Ispettorato del lavoro, e segna-

landolo a Restworld se l'offerta era pubblicata da noi.

Cosa vuol dire per chi decide. Misurare il lavoro nella ristorazione, oggi quasi invisibile nelle statistiche pubbliche correnti; rendere leggibile il contratto collettivo; trattare chi assume e chi è assunto almeno come chi lavora da solo.

Appendice

A.1 Le offerte per trimestre

Tabella A.1 Offerte analizzate e netto medio per trimestre

TRIMESTRE	NETTO AL MESE (MEDIA)	N.
Q2 2024	1.720€	767
Q3 2024	1.664€	427
Q4 2024	1.678€	337
Q1 2025	1.750€	690
Q2 2025	1.704€	922
Q3 2025	1.676€	560
Q4 2025	1.733€	555
Q1 2026	1.784€	661
Q2 2026	1.757€	1.165
Q3 2026	1.761€	788

Q1 = gennaio-marzo, Q2 = aprile-giugno, Q3 = luglio-settembre, Q4 = ottobre-dicembre. Luglio-settembre 2026 conta il 41% di offerte in più dello stesso trimestre del 2025: la fotografia si allarga anche perché cresce Restworld, e da questi numeri non si può dire se nel mercato ci siano più offerte di lavoro.

A.2 I ruoli più cercati nel trimestre

Tabella A.2 Offerte per ruolo, luglio-settembre 2026

RUOLO	OFFERTE NEL TRIMESTRE
Cameriere	147
Cuoco capo partita	83
Aiuto cuoco	82
Banconista bar	46
Addetto cucina	43
Chef de rang	38
Addetto banco	35

Addetto banco è un ruolo diverso dal banconista bar: nella Tabella 3.1 rientra nella categoria «Altro».

A.3 Il calcolo tra netto e lordo

Per ogni offerta lo stipendio dichiarato viene portato a un valore annuo (cifra del mese per il numero di mensilità indicate; 12 se l'annuncio non lo dice). Se la cifra è netta, il lordo annuo è quello che, con le regole fiscali del 2026, produce quel netto; se è lorda, il netto è quello che resta dopo contributi, Irpef e addizionali. Il calcolo è lo stesso del calcolatore dello stipendio pubblicato da Restworld, verificato su 20 casi del contratto collettivo dei pubblici esercizi con uno scarto di pochi euro al mese. Le regole applicate: i contributi a carico del lavoratore (9,19%, più la quota del fondo di integrazione salariale); l'Irpef 2026 con aliquote del 23% fino a 28.000 euro, 33% fino a 50.000 e 43% oltre; la detrazione per lavoro dipendente (articolo 13 del Tuir) e il trattamento integrativo; le misure sul cuneo fiscale della Legge di Bilancio 2025 (una somma esente fino a 20.000 euro di reddito e una detrazione di 1.000 euro tra 20.000 e 32.000, che si riduce fino a 40.000); le addizionali regionali e comunali della regione dell'offerta. Per il locale il costo è più alto della RAL: secondo i bilanci Istat 2024 della ristorazione, il costo del personale è circa 1,35 volte le retribuzioni lorde (contributi a carico dell'azienda, TFR e altri oneri). Il calcolo vale per un lavoratore senza familiari a carico: chi ha un coniuge o figli a carico ha un netto un po' diverso. Esempio, con le addizionali medie: 26.000 euro lordi all'anno corrispondono a circa 21.000 euro netti, cioè 1.750 euro al mese su 12 mensilità o 1.500 su 14.

Fonti

Banca d'Italia, *Turismo in Italia: numeri e potenziale di sviluppo*, Questioni di Economia e Finanza n. 505, luglio 2019.

Eurostat, indice armonizzato dei prezzi al consumo (prc_hicp_aind), Italia, 2019 e 2024.

Eurostat, Structural Business Statistics, tabelle sbs_ovw_act e sbs_sc_ovw, Nace I55 e I56, anno 2023 (estrazione del 31 ottobre 2026).

FIPE-Confcommercio, *Rapporto Ristorazione 2026*, Ufficio Studi, aprile 2026.

Immobiliare.it, prezzi medi degli affitti, settembre 2026; Immobiliare.it Insights, rapporto sulle stanze in affitto, agosto 2026.

Istat, Risultati economici delle imprese, Ateco 56, anno 2024 (estrazione del 31 ottobre 2026).

Unioncamere e Ministero del Lavoro, Sistema informativo Excelsior, comunicato del 19 ottobre 2026.

Il prossimo rapporto è previsto per gennaio 2027, con i dati di ottobre-dicembre. Per informazioni e richieste stampa è disponibile l'ufficio stampa di Restworld. Restworld S.r.l. Società Benefit · restworld.it/pubblicazioni

restworld