



CCNL RISTORAZIONE
Le novità
del contratto
nazionale

COMPTON
La GDO cerca
gloria nel
foodservice

Sanitaria
**IL GIUSTO RAPPORTO
TRA QUALITÀ E PREZZO**



RISTORANDO
Mensile
Edifis
Tiratura: 15.000

Misaki fa il tris a Salerno

Dopo Pompei e Sorrento, il brand di Japanese restaurant **Misaki** apre a Salerno il suo terzo locale in Campania. Collocato nel centro storico della città e dotato di 60 posti a sedere e di un bar riservato alla degustazione di cocktail e drink (spumanti e champagne, birre giapponesi, vini bianchi e rossi italiani, tè verde giapponese e selezione di sake), gli interni sofisticati del ristorante sono decorati da un mix di stile metropolitano e design giapponese. Largo uso di legno iroko per i rivestimenti e di pregiato marmo Marquina nero per il pavimento, secondo il progetto di **Costa group**, che ha curato il layout della location.



riservato alla degustazione di cocktail e drink (spumanti e champagne, birre giapponesi, vini bianchi e rossi italiani, tè verde giapponese e selezione di sake), gli interni sofisticati del ristorante sono decorati da un mix di stile metropolitano e design giapponese. Largo uso di legno iroko per i rivestimenti e di pregiato marmo Marquina nero per il pavimento, secondo il progetto di **Costa group**, che ha curato il layout della location.

McDonald's colosso anche del riciclo

Nuove le scelte italiane apre le selezioni con totale ben 200 nuovi addetti per una location che nascerà nella centralissima via Torino a Milano e 150 per diversi ristoranti a Roma. McDonald's annuncia una svolta "cristiana" a livello globale: entro il 2025 la multinazionale del panino espone utilizzerà solo confezioni provenienti da fonti rinnovabili, riciclate o con certificazione della governativa da aree non sottoposte a deforestazione (con preferenza per Fair Forest Stewardship Council). Non solo: tutti i ristoranti della rete potranno riciclare questi imballaggi. Anzi, almeno, solo il 50% degli imballaggi destinati ai clienti di McDonald's provengono da fonti rinnovabili, riciclate o certificate, e il 60% degli imballaggi in carta è riciclati da fonti certificate o riciclate.



Fipe: fuoricasa volan della ripresa



Secondo il Rapporto Ristorazione 2017 di nella ristorazione sono tornati al livello di euro di valore aggiunto, il foodservice della B2c appaiono essere saliti e il terzo mercato della ristorazione in Euro. Singoli ristoranti hanno superato il milione di euro di fatturato con una crescita del 13 milioni quelli che presentano alcuni dati domestiche. In linea con questo dato la ripresa delle famiglie del Belpaese, che è di 83 miliardi di euro, con una crescita del 11,7%. In particolare, vale come il 38% di fatturato dei servizi di ristorazione come il questo incremento corrisponde infatti spesa alimentare casalinga, in calo dal 2007 al 2014, che è tornata a sei miliardi di euro. Positivo anche i dati occupazionali, con **Enrica Stappaloni**, presidente Fipe, che sono di lavoro (+17% dall'inizio della crisi) all'intero settore in Italia. Di questo, il 15,4% è venuto da Lazio (10,7%) e Campania. Non mancano le sfide: oltre alla spinta del 6% rispetto al 2007, lo stan italiano il 60% dei ristoranti ricorre alla in processi aziendali e l'investito numerato 76.500 nel 2014, con un saldo negati

Misaki fa il tris a Salerno

Dopo Pompei e Sorrento, il brand di Japanese restaurant **Misaki** apre a Salerno il suo terzo locale in Campania. Collocato nel centro storico della città e dotato di 60 posti a sedere e di un bar riservato alla degustazione di cocktail e drink (spumanti e champagne, birre giapponesi, vini bianchi e rossi italiani, tè verde giapponese e selezione di sake), gli interni sofisticati del ristorante sono decorati da un mix di stile metropolitano e design giapponese. Largo uso di legno iroko per i rivestimenti e di pregiato marmo Marquina nero per il pavimento, secondo il progetto di **Costa group**, che ha curato il