



## I PICCOLI PIACERI fanno grandi numeri

La gelateria artigianale resta un punto di riferimento e l'attenzione alla qualità è uno dei focus. È quanto emerge dall'ultima edizione di Sigep, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, insieme alla fotografia di un mercato florido e destinato a crescere ancora.

La 44esima edizione del Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè (SIGEP), organizzato da IEG - Italian Exhibition Group insieme alla triennale AB Tech e conclusa lo scorso gennaio a Rimini, ha segnato il pieno ritorno alla sua dimensione di salone leader mondiale per la gelateria artigianale e fra i primissimi per gli altri comparti dell'arte bianca e del caffè.

Con oltre 1.000 imprese su 28 padiglioni, per 130.000 mq di expo, sono state cin-

que giornate **all'insegna dell'alta formazione**, di affari e **networking**, di presentazione di innovazioni, ma soprattutto di dati per tirar fuori **tendenze e numeri di mercato**.

### Il settore del food dolce made in Italy

Il settore del food service dolce made in Italy con gelaterie, pasticcerie e caffetterie è connotato da un forte dinamismo, da innovazione e dalla propensione all'export,

ed è un mercato che in Italia vale circa 60 miliardi. Analizziamo i **dati Doxa** del settore gelateria che possono essere il punto di partenza per comprendere le **tendenze del 2023**, con qualche consiglio.

### I numeri della gelateria in Europa

Finalmente il **2022** ha visto un **record di vendite del gelato artigianale in Europa** (post pandemia), con un fatturato arrivato a sfiorare i 10 miliardi di euro, **con una crescita del 13% rispetto al 2021**. Nonostante gli aumenti dei costi di energia e di materie prime, la crescita per fortuna è stata alimentata principalmente dalla ripresa dei flussi turistici che, in alcune aree, ha permesso di toccare punte di oltre il **più 20% nei trend di vendita**. L'Europa è infatti prima in classifica sia per presenza di gelaterie (oltre 65 mila punti vendita e 300 mila addetti), con protagoniste Germania (9.000), Spagna (2.200), sia per i consumi artigianali, con Italia, Germania, Spagna e Polonia in testa.

### PAROLE CHIAVE PER LA GELATERIA IN ITALIA

- Artigianale
- Attenzione alla qualità
- Rinnovamento ambienti
- Luoghi esperienziali
- Flessibilità
- Valutazione costi produzione
- Ottimizzazione processi e squadra
- Consulenti esperti

### I numeri della gelateria in Italia

I numeri della crescita di questo settore nel nostro Paese sono ancora più importanti; la filiera del gelato artigianale muove nel complesso un **giro d'affari da 3,8 miliardi di euro** e impiega oltre 100 mila addetti. Nel 2022 le vendite di gelato artigianale hanno raggiunto i 2,7 miliardi di euro tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato, con una **crescita del 16% rispetto al 2021**.

## IL SIGEP IN NUMERI

Oltre **1.000** imprese in **28** padiglioni, per **130.000** mq di expo, **5** giornate di incontri.



## LA PAROLA AGLI OPERATORI

Il mercato del food in Italia non rallenta la sua crescita e nonostante la crisi pandemica ha continuato e continua ad attrarre molti investitori. Nel nostro settore specifico con il brand in franchising La Yogurteria & Joy Bubble Tea impieghiamo molte risorse ogni giorno al fine di mantenere alti gli standard qualitativi delle materie prime. Studiamo i trend di mercato italiani ed esteri, testiamo ingredienti e preparati per innovare i nostri prodotti con una particolare attenzione alla customer experience. Il settore è tra i più dinamici e il consumatore finale è molto più consapevole ed esigente di qualche anno fa. **La domanda del prodotto Bubble Tea è sempre in crescita, potrebbe sembrare una mera tendenza del momento, ma stiamo parlando di un mercato che a livello mondiale raggiungerà un valore di oltre 4 miliardi nel 2027.** La rete è in continua evoluzione, con l'obiettivo di arrivare a 100 punti vendita nelle top location italiane entro il 2024, con delle aperture anche all'estero.



Alberto Langella, Amministratore Delegato e Fondatore di Penta S.r.l.

Ad aumentare anche il numero di gelaterie sul territorio nazionale (+139 punti vendita), con **Lombardia, Sicilia e Campania** sul podio.

In più, l'**Italia** si conferma anche quest'anno **leader mondiale** nel settore degli ingredienti e dei **semilavorati** (65 imprese coinvolte con un fatturato pari a 1 miliardo di euro) e nel settore delle **macchine**, delle **vetrine** e delle **attrezzature** (con

### I trend di consumo nel 2023

Il rapporto Doxa ha analizzato anche i trend di consumo di quest'anno. Primo tra tutti si registra un **ritorno alle tradizioni**. La gelateria artigianale resta un punto di riferimento e l'**attenzione alla qualità** è

uno dei focus. Il rinnovamento di ambienti e di servizi per rendere le gelaterie dei luoghi esperienziali avvicinerà i consumatori. Flessibilità e reattività ai cambiamenti sono il punto di partenza di strategie vincenti per gli operatori. Valutazione dei costi di produzione, ottimizzazione dei processi, della squadra e consulenti esperti sono le parole chiave per il settore.

### Il mercato del gelato: previsioni 2024

Con la ripresa nel 2022 di tutto il comparto e considerando il valore del mercato globale del gelato, si stima che nel 2024 tutta la filiera varrà quasi 75 miliardi di dollari in America e il fatturato della fabbricazione di gelati in **Italia** ammonterà a **circa 147 miliardi di dollari** entro il 2025.

Viviana Cianciulli



## LA PAROLA AGLI OPERATORI

Anche il caffè sta conoscendo un interessante evoluzione nei consumi: benché per noi italiani il caffè rimanga l'irrinunciabile rito dell'espresso, sia esso consumato con calma in cucina o di fretta al bar, le aspettative dei clienti di oggi (sia nei negozi che in caffetteria) sono un po' cambiate rispetto a un paio di anni fa.

**Innanzitutto la sostenibilità è un elemento a cui il consumatore dedica più attenzione.** In tal senso, noi che vendiamo caffè in cialde e capsule, abbiamo una grande responsabilità: per questo già nel 2020 abbiamo progettato ETHICAP®, un sistema di erogazione composto da macchina e capsule di caffè interamente compostabili (certificate Ok Compost e TÜV Austria). Una volta preparata la tazzina di caffè, la capsula si butta nell'umido come una buccia d'arancia. Questo aspetto ecologico piace moltissimo a chi non vuole rinunciare ai vantaggi del caffè porzionato.

Anche in caffetteria assistiamo a nuovi trend di consumo: per esempio i caffè speciali, ai quali si abbinano gusti come quello della nocciola, dell'amarena, dell'arancia, e la morbidezza della panna, sono tra i nostri best seller in quasi tutte le fasce orarie.

I più giovani infine si stanno orientando sempre di più verso il caffè da asporto, preferibilmente in versione fredda, o cocktail caffeinici da sorseggiare strada facendo.



Umberto Gonnella, Amministratore Delegato e Fondatore di 101 Caffè.