Il gelato è il "motore" per i bar del futuro

hollywood-gelato-gelato-case2-01d58f12

Il buon gelato traino per la crescita e l'evoluzione dei pubblici esercizi. È il trend annunciato dalla Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in occasione della partecipazione a Sigep in programma a Rimini dal 23 al 26 gennaio. *«Il canale dei bar in base alle ultime elaborazioni ha prodotto un giro d'affari pari a 18 miliardi di euro, e in particolare il gelato pesa per il 12% sui ricavi complessivi con 2,16 miliardi di euro* - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe. *Dati che confermano ancora una volta l'importanza di un'offerta di qualità legata alla produzione gelatiera quale catalizzatore dell'innovazione di tutto l'ambito dei pubblici esercizi. Il gelato prodotto con materie prime selezionate e rigorosi standard qualitativi è infatti il protagonista di format di successo, due su tutti il bar gelateria e il bar pasticceria, che riscuotono crescente apprezzamento da parte del pubblico e che rappresentano un trend verso cui sempre più nuovi locali si stanno orientando. Ricordiamo infine che questi nuovi format generano investimenti e puntano ad una preparazione professionale di eccellenza, generando opportunità di lavoro qualificato e conseguente occupazione. La presenza di Fipe a Sigep si propone di ribadire questo legame importante tra prodotto e servizio»*.

gelatoGuardando nel dettaglio ai dati Fipe, emerge che i nuovi bar con gelateria e pasticceria di propria produzione vivono un periodo fruttuoso: in particolare sul territorio italiano si contano oltre 41mila imprese attiveche offrono prodotti di Gelateria e Pasticceria e 14mila che offrono esclusivamente gelato. L’offerta di gelateria e pasticceria non si esaurisce nell’ambito del canale bar. Il record di unità locali spetta alla Lombardia con una quota sul totale del 16,3%, seguono Veneto con il 10,1% ed Emilia Romagna con il 9,4%.Dunque non soltanto bar-gelaterie, bar-pasticcerie, bar-gelateria-pasticceria ma anche un buon numero di attività commerciali e artigianali in cui la vendita per asporto o per il consumo sul posto di prodotti di pasticceria e gelateria costituisce il core business dell’attività.

Parlando invece di occupazione il business del gelateria e della pasticceria vanta un indotto di 93mila addetti e conta su fattori di successo indipendenti dalla congiuntura economica, come la pluralità di occasioni di consumo e l'offerta di prodotti legati a tradizione e genuinità, alla quale si aggiungono

altre due tendenze evidenziate dall'Ufficio Studi Fipe: il moltiplicarsi di gelaterie "trendy" legate alla movida notturna nei bacini di intrattenimento, e il diffondersi della "gelateria in rete", una serie di esercizi a marchio dove vengono rinvenute basi pronte di ottima qualità da guarnire con topping naturali e freschi (come cereali e frutta).

In riferimento invece ai gusti di gelato preferiti dagli italiani, in pole position si pongono le creme alla frutta, mentre i gusti più venduti in assoluto sono nocciola e cioccolato. 165mila le tonnellate di gelato artigianale complessivamente consumate in Italia secondo le più recenti elaborazioni.

http://www.fipe.it/