CGA by NielsenIQ e Jakala: arriva la Guida Horeca

20231114134225tavolo-4896f901

CGA by NielsenIQ, in collaborazione con Jakala, ha delineato la **mappa del settore italiano della consumazione fuori casa** attraverso la nuova **Guida Horeca**, un'anagrafica di tutti i punti di consumo presenti sul territorio nazionale integrata in TradeDimensions 2.0, piattaforma di geo-data management.

I dati raccolti da CGA by NielsenIQ evidenziano quanto il **panorama** dei locali italiani sia decisamente **vario e vivace**: si contano infatti più di **400.000 locali** - tra cui bar, ristoranti, servizi di ospitalità e altri come gelaterie, pasticcerie, rosticcerie e gastronomie. Inoltre, il 17% dei punti di consumo dell'intero Paese si concentra soprattutto in 12 grandi metropoli, mentre il 44% dei locali si trova nei centri cittadini. Un dato che schizza al 60% se si considerano solo enoteche e locali serali.

Per esempio, **esaminando la città di Milano**, la Guida Horeca individua più di **12.000 punti di consumo**, di cui **6.081 ristoranti, 4.956 bar, 796 alloggi e 716 altri tipi di locale** che offrono servizi differenti come gelaterie, rosticcerie o panetterie, ovvero i cosiddetti fornitori di prodotti d'impulso.

TIPOLOGIE DI LOCALI E MOMENTI DI CONSUMO

La scena culinaria italiana è variegata e caratterizzata da molteplici locali in cui è possibile gustare pietanze di cucine diverse. Più della metà dei ristoranti presenti nel Belpaese, ovvero **il 54%, è incentrato sulla cucina italiana**, seguono le **pizzerie** (19%) o le formule **"ristorante-pizzeria"** (12%). Completano l'offerta i **ristoranti etnici** (6%), i locali che preparano cibo d'asporto (5%), le **paninoteche e le piadinerie** (3%) e, infine, i **fast-food** (1%).
Tra i ristoranti italiani, circa il 13% si caratterizza per un **indice di eccellenza elevata o medio-elevata**, con un'offerta di esperienze di consumo particolarmente distintiva e di livello premium. Inoltre, considerando il dinamico segmento del fuori casa italiano, il consumo di cibo dipende non solo dal menu, ma anche dallo specifico momento della giornata. Nel caso dei bar, stando ai dati di CGA

by NielsenIQ, in Italia il momento della **colazione** **è la principale occasione di consumo per il 48% degli esercizi**, seguita dal pranzo (30%), mentre il dopo cena è un momento ideale nel 13% dei casi; diversamente da aperitivo (9%) e cena (1%).

TURISMO, IL MOTORE DELLA CONSUMAZIONE FUORI CASA

La consumazione fuori casa nel nostro Paese è fortemente connessa al settore turistico: **il 40% dei locali infatti si trova in un comune costiero e, tra questi, il 10% è collocato direttamente sulla spiaggia**. Inoltre, più dell'80% degli hotel e dei B&B è dislocato in comuni che vantano un indice turistico elevato o medio-elevato, a dimostrazione che queste località risultano particolarmente attrattive per il mercato italiano del fuori casa.

"La Guida Horeca rappresenta una bussola per orientarsi nelle complesse dinamiche del settore - ha commentato **Daniela Cardaciotto,** On Premise Sales Leader Italia di CGA by NIQ -. *Fornisce un'anagrafica di tutti i punti di consumo in cui è possibile effettuare consumazione in loco e permette di segmentarli in funzione di diverse variabili - dalla collocazione geografica all'occasione di consumo, dalla tipologia di canale all'affinità del singolo punto vendita con specifici prodotti. In questo modo, grazie anche all'integrazione con i dati sulle abitudini dei consumatori attraverso la piattaforma TradeDimensions 2.0, consente agli operatori del settore di* ***rimanere costantemente aggiornati sull'evoluzione e sulle opportunità del mercato****, e di prioritizzare le proprie strategie sui punti di consumo più affini e potenziali per il proprio business".*