Osservatorio Sigep: più fuori casa nei dolci delle feste. Ma è boom per il delivery

20231128155838panetun-e3a02ed0

Tornano ad avvicinarsi ai livelli pre-pandemia i consumi relativi al bakery dolce. Con una produzione di **3,3 miliardi di prodotti serviti** (+1,4% rispetto al 2022), secondo i dati dell'**Osservatorio Sigep** i dolci da forno non solo arrivano a sfiorare i 3,5 miliardi del 2019, ma si connotano sempre più come un prodotto legato ai consumo OOH. Nel 25,3% delle visite 'fuori casa', sottolineano infatti i dati CREST di Circana, compare un prodotto di bakery dolce.

Non solo: i dati di Circana raccontano di **un 2023 positivo per il fuori casa**. Fino a settembre la spesa si attesa sui 50,7 miliardi di euro con una media di 4,56 euro per visita; una crescita dell'11,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Positive anche gli 11,1 miliardi di 'visite', ovvero il numero di persone che entrano ed escono da esercizi commerciali legati al food, delivery compreso, con **un incremento del 5,5%**.

"I consumi fuori casa in Italia crescono rispetto all'anno scorso anche se i tassi di crescita rallentano", commenta a questo proposito **Matteo Figura**, a capo del Foodservice per Circana Italia. *"**Le presenze si stanno stabilizzando ai livelli pre-pandemia**, mentre sui numeri della spesa occorre ricordare come la crescita sia anche dovuta all'innalzamento generale dei prezzi".*

Gli aumenti (contenuti) non frenano però i consumi del bakery dolce. *"Per chiudere il gap con i livelli del 2019 bisognerà recuperare le visite che mancano date da una minore mobilità fuori casa, specialmente in occasioni come la colazione che trainano il comparto del dolce"*, conclude Figura.

In questo quadro, all'avvicinarsi delle festività, a farla da padrone è il **panettone tradizionale (e artigianale).** "Su 1.000 pezzi dei nostri 16 gusti, il 30% rimane sul classico", spiega **Salvatore De Riso**, presidente AMPI (Accademia Maestri Pasticcieri Italiani). Ma il vero e proprio boom riguarda il **delivery**. "Avvicinandoci al Natale, siamo esplosi da 1.500 ordini a 12.000, e ora siamo comunque sui 10.000, con il grosso dell'e-commerce che arriva proprio in questo periodo".

In questo contesto si inseriscono i **consumi del bakery dolce**. *"Per chiudere il gap con i livelli del 2019 bisognerà recuperare le visite che mancano date da una minore mobilità fuori casa, specialmente in occasioni come la colazione che trainano il comparto del bakery dolce",* conclude Figura.

Gli aumenti **(contenuti) non frenano** quindi **il boom di ordini per il panettone artigianale**. “Gli ordini di Natale stanno andando bene - spiega Salvatore De Riso, presidente AMPI (Accademia Maestri Pasticcieri Italiani) -. In ogni caso **il panettone tradizionale la fa da padrone**: su 1.000 pezzi dei nostri 16 gusti, il 30% rimane sul classico. Infine l’online: durante la pandemia, avvicinandoci al Natale, siamo esplosi da 1.500 ordini a 12.000, e ora siamo comunque sui 10.000, con il grosso dell’e-commerce che arriva proprio in questo periodo”.