Bar gelateria: per la Fipe una formula che riscuote sempre successo

bar-gelato-5f4c8a53

Bar con gelateria e pasticceria di propria produzione: una format vincente che non conosce crisi. È questa la formula, tradizionale ma in continua evoluzione nei modi di porsi al cliente, su cui si sono registrate molte nuove aperture anche in una fase difficile in cui il numero di bar che hanno cessato l'attività è cresciuto enormemente.

È quanto attestano i dati elaborati dal centro studi Fipe diffusi in occasione di Sigep, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione, in calendario in Fiera di Rimini dal 17 al 21 gennaio, basati sull'analisi dei bilanci di un nutrito campione di imprese. I bar gelateria ed i bar pasticceria hanno continuato, anche nel periodo più acuto della crisi, ad investire, creare occupazione e ricchezza.

Secondo i dati elaborati dalla Fipe in tutta Italia ci sono 12.618 bar gelaterie e pasticcerie che rappresentano il 4,9% di tutta la ristorazione commerciale. È un'attività che si è saputa adattare ad un consumo più esigente che predilige la qualità artigianale rispetto alla standardizzazione industriale, mantenendo per di più sotto controllo i prezzi.

I bar gelateria e pasticceria generano un valore aggiunto superiore in media, al 41% dei ricavi, tra i più alti del canale bar, a testimonianza della centralità del lavoro nel processo di produzione.

"Il fattore umano e la competenza professionale - afferma Lino Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio - fanno sempre di più la differenza nel mondo del bar. Nei laboratori di gelateria e pasticceria le opportunità di lavoro qualificato non mancano. Semmai c'è molto da fare per migliorare gli standard di formazione e l'alternanza scuola-lavoro".