I trend dell'estate secondo Cattel. Più ordini per i prodotti stagionali e ad alto contenuto di servizio

20250724155402restaurant-low-0f8cd472

L’estate è iniziata con segnali positivi per il mercato del food service. E' aumentata, infatti, la domanda di prodotti stagionali e ad alta rotazione, sostenuta dal ritorno del turismo, dagli eventi all’aperto e da una clientela sempre più orientata alla qualità e alla praticità. A confermarlo sono i dati raccolti dai buyer Cattel (olte che dalle rilevazioni di osservatori come TradeLab, che nel report “Mercato fuori casa – giugno 2025” segnala un incremento medio del +7,4% degli ordini nella distribuzione alimentare nel mese di giugno rispetto allo stesso periodo del 2024).

Il segmento "ortofrutta", in particolare, ha registrato una forte crescita, soprattutto nei **prodotti pronti all’uso e nella frutta per la preparazione di cocktail e dessert**. Le macedonie fresche, gestite su prenotazione, segnano un +12% rispetto all’estate precedente, trend confermato anche da Coldiretti, che nell’indagine “Estate a tavola 2025” segnala un aumento del consumo di frutta pronta fuori casa del 9% rispetto allo stesso periodo dell’anno scorso. Aumentata anche la **richiesta di prodotti artigianali e ad alta resa**, ideali per accompagnamenti o per il servizio cestino pane. In particolare, il monitoraggio del reparto acquisti Cattel ha evidenziato **una crescita pari al 15% nei volumi ordinati su base mensile di basi pronte per pizza e pinsa**. Si conferma dinamico anche il comparto lattiero-caseario, nonostante la pressione inflattiva su alcune materie prime come il latte, il cui prezzo all’origine ha registrato un aumento medio del +4,5% annuo (Ismea, Report Settimanale Mercati Lattiero-caseari – giugno 2025). In crescita - secondo i dati di sell-in di Cattel – **gli ordini dei formaggi grattugiati in formati maxi (+8%) e le referenze senza lattosio (+11%)**.

Continua a essere influenzato dalle tensioni sui mercati internazionali, invece, il settore carne. Le carni bovine, in particolare, registrano aumenti di prezzo importanti: +60% il costo dei ristalli (vitelli da ingrasso) rispetto al 2024 (ISMEA, Report Filiera Carne Bovina – maggio 2025). Ne consegue **una**

riallocazione della domanda verso i comparti avicolo e suino, più accessibili e stabili. Crescono, inoltre, le **vendite di proteine alternative e prodotti vegetali pronti**, con un incremento del +22% su base annua nel solo mese di giugno (TradeLab, Food Service Panel Veg – edizione estiva 2025), per soddisfare una clientela sempre più attratta dalle novità e desiderosa di trovare un equilibrio tra gusto, benessere e varietà.

È in linea con i trend registrati nel portfolio ordini di Cattel, la rilevazione a cura di FIPE (Osservatorio Consumi Estate 2025) relativamente alla crescita del 9% YoY dei **dolci monoporzionati e le creme da farcitura**, sostenuti dalla domanda estiva per prodotti veloci da servire. Risultano contrastanti, invece, i segnali provenienti dal comparto pesce gelo e gastronomia ittica: mentre il filetto di branzino è soggetto a forti aumenti di prezzo per scarsità di offerta (aumenti superiori al +25% da aprile a giugno, secondo i buyer ittici Cattel), **cresce l'interesse per le preparazioni pronte a base di pesce, come sughi e piatti unici**, che semplificano la gestione del food cost. Salmone e orata, più abbondanti e stabili, rappresentano una valida alternativa. Secondo i dati interni, rispetto all'estate 2024 sono aumentate del 13% le vendite di piatti pronti a base pesce.

«*La stagionalità si conferma un momento strategico per l'innovazione e il presidio del servizio al cliente* - afferma **Giandomenico Baita, Direttore Vendite di Cattel** -. *Gli operatori cercano sempre di più prodotti versatili, pronti all'uso, con standard qualitativi elevati e con un supporto logistico efficiente* ».