Piatti pronti: sdoganati anche fuori casa

cattura-di-schermata-157-0e1cb7f4

Secondo una recente indagine dell'analista di mercato specializzato Canadean, in Italia il comparto dei piatti pronti dovrebbe dominare il settore dei pasti preparati fino al 2017, per effetto delle mutate esigenze alimentari dei consumatori dettate da ritmi di vita sempre più frenetici. Nonostante la congiuntura economica, quest'ultimo mercato sta registrando prestazioni buone in termini di valore e volumi ed è destinato a crescere rapidamente, a un tasso annuo di crescita composto (CAGR) del 5,97% in termini di valore e del 5,30% in volume nel prossimo quinquennio.

Secondo Canadean, la quota di piatti pronti nel settore di quelli preparati salirà rispettivamente al 62,78% in valore e del 52,76% in volume fino al 2017, mentre sono previsti un CAGR del 6,07% in valore e del 5,43% in piatti prontivolume. La pizza si colloca al secondo posto fra i piatti preparati, ma con un notevole distacco, con una quota prevista del 34,46% in valore e un CAGR del 6,02% fino al 2017, mentre la quota in volume è prevista al 42,96%, con un CAGR del 5,38%. A livello europeo il valore complessivo di questo mercato è stimato in oltre 22 miliardi di euro.

Tra i motivi, molte analisi indicano nel contenimento degli sprechi (anche se in buona parte per necessità) una delle tendenze maggiormente in atto presso il consumatore italiano: è appena il caso di ricordare che il settore degli alimenti surgelati è uno dei più virtuosi su questo versante. Recenti ricerche della Sheffield Hallam University hanno evidenziato che il 42% degli sprechi si verifica a livello domestico; la maggior parte del cibo gettato finisce direttamente dal frigorifero o dalla tavola nel cassonetto dell'immondizia perché non consumato entro la data di scadenza oppure perché cucinato in quantità eccessive. Gli studi hanno dimostrato che il consumo domestico di prodotti surgelati può invece abbattere del 47% gli sprechi.

I motivi sono semplici: il prolungamento della durata di conservazione dei surgelati offre maggiori possibilità ai consumatori e gli operatori di fruire degli alimenti prima che si deteriorino; inoltre i surgelati permettono un maggior controllo delle porzioni: si può preparare solamente la giusta quantità di cui ha bisogno, mettendo da parte il resto senza preoccuparsi di cucinare tutto per finire gli alimenti vicini alla data di scadenza. In più si riducono gli sprechi anche nella catena di approvvigionamento: è

stato calcolato che su un chilo di piselli freschi solo 400 grammi raggiungono il supermercato o la tavola del ristorante, mentre con la surgelazione, che consente di iniziare a conservare gli ortaggi pochissime ore dopo la raccolta, si arriva fino a 700 grammi.

Per quanto ipermercati e supermercati continuino a rappresentare il principale canale di distribuzione, la vera novità è che da qualche anno i piatti pronti sono stati “sdoganati” anche nel fuori casa, per motivi in parte sovrapponibili. Unox soddisfa le esigenze dell’ho. re.ca. con prodotti come Line-Miss, un forno compatto che consente tra le altre cose di riscaldare velocemente piatti pronti, o SpidoCook, gamma di piastre e fry top in vetroceramica che cucinano velocemente ed omogeneamente toast, sandwich oppure carne e verdure alla piastra, lasciando intatti i sapori anche se vengono grigliati in sequenza cibi diversi.

E se in questo segmento la velocità è importante quanto la qualità, è fondamentale essere nelle condizioni di offrire rapidamente ciò che richiede il cliente, preparando il più possibile in anticipo le fasi precedenti. In questo senso, Angelo Po fornisce un grande supporto, con un’ampia gamma di prodotti dedicati alla preparazione: dalle confezionatrici sottovuoto di dimensioni anche molto compatte, adatte a un pubblico esercizio, alle affettatrici e i pelatori, fino ai cutter e tagliaverdure.

“Con una sovrapposizione sempre maggiore tra lavoro e vita privata - commenta a proposito di format Carlo Meo, docente POLI.design del Politecnico di Milano ed esperto di format Ho.Re.Ca. - il tempo libero è percepito come estremamente prezioso e il consumatore, anche quando si tratta di pochi minuti, vuole viverli nel modo più piacevole possibile non solo riguardo al prodotto, ma all’intera esperienza, anche riducendo i tempi di attesa”. M