Fipe presenta la guida di business della gelateria

artigianale-42ac2df5

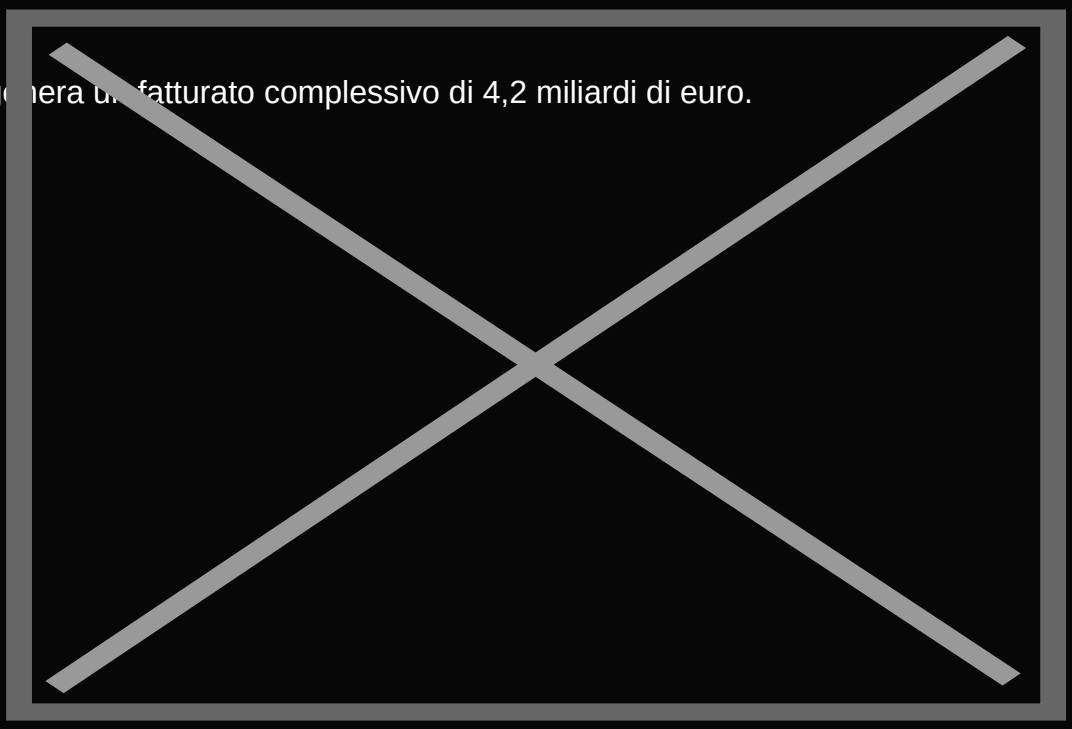
Quella degli italiani per il gelato artigianale è una passione che non conosce stagioni. La domanda pressoché costante da parte dei consumatori sta spingendo sempre più locali ad accorciare il periodo di chiusura invernale e restare aperti 12 mesi l'anno. A certificarlo sono i dati raccolti da Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, inseriti all'interno della “Guida di business della gelateria” presentata oggi a Rimini in occasione della 41esima edizione di Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, dove Fipe è presente con un apposito spazio espositivo.

Un vero e proprio manuale di 9 capitoli e 250 pagine che parte dalla fotografia della situazione attuale e analizza un comparto del fuori casa italiano il cui valore complessivo supera i 4,2 miliardi di euro. *“Quello del gelato* – sottolinea il Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani** – *è un settore estremamente vivace nel quale la qualità, non solo del prodotto ma anche dell’imprenditoria, è sempre più decisiva per il successo.Un mercato in espansione, un prodotto sempre più apprezzato, ma un comparto caratterizzato da forte turnover, concorrenza agguerrita e margini ridotti. È proprio in contesti come questo che conoscere il mercato, sviluppare un modello di business credibile e impegnarsi ad innovare diventa decisivo per assicurarsi prospettive di successo imprenditoriale. In questa nuova Bussola di Fipe si offrono prima di tutto una mappa di contesto, e poi tante indicazioni operative per chi vuole investire in questo settore, o per chi vuole ripensare il suo posizionamento e ricercare occasioni di innovazione commerciale nel settore del food italiano, affrontandolo nel suo complesso con una visione professionalmente strutturata”.*

UN TRAINO PER IL SUD

Quello del gelato è un business che affonda le proprie radici in particolare nel sud Italia e sulle isole. E' qui che si trova infatti il 43% delle 39mila gelaterie sparse per lo stivale. Un'eccezionale fonte di lavoro, visto che l'intero settore, complessivamente, occupa in maniera diretta oltre 74mila persone e

genera un fatturato complessivo di 4,2 miliardi di euro.

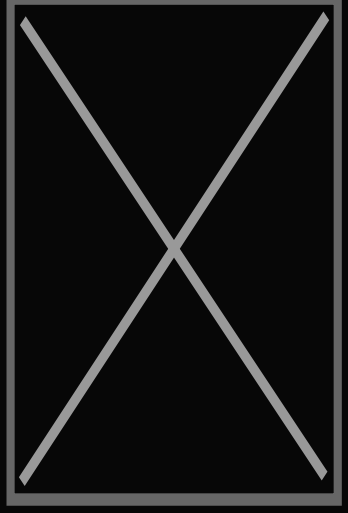


IN GELATERIA 365

GIORNI L'ANNO

I dati presentati nella Guida certificano come il 37% delle gelaterie lavori ormai tutto l'anno, tanto da rinunciare alle tradizionali chiusure stagionali. Un'attività su quattro, al contrario, sceglie comunque di chiudere i battenti durante il periodo invernale, in particolare tra novembre e gennaio.

Per quanto riguarda le abitudini dei consumatori, invece, la voglia di gelato si concentra soprattutto nel pomeriggio: l'81,8% degli intervistati da Fipe si concede un cono o una coppetta come spuntino pomeridiano, mentre per il 66% del campione, si tratta di un ottimo dopocena. Poco meno di un italiano su quattro sceglie il gelato come alternativa al pranzo (22,3%) o alla cena (24,9), e solo il 16% degli intervistati si lascia tentare già nelle prime ore della mattinata.



GELATO ARTIGIANALE, PASSIONE NAZIONALE

Con il passare degli anni i palati degli italiani si stanno facendo sempre più fini, tanto è vero che sempre più persone, in particolare uomini over 65 residenti al sud o sulle isole, dichiarano di mangiare esclusivamente gelato artigianale. Ma cosa significa gelato artigianale? Per il 79% dei consumatori si tratta di un prodotto preparato con materie prime fresche, mentre per il 65% degli intervistati è quello che si trova nelle gelaterie dotate di un propriolaboratorio. Quel che è certo è che nell'88% dei casi quello che si ricerca quando si sceglie un gelato artigianale è un perfetto connubio tra qualità e gusto.

Per questo il 95% degli intervistati predilige negozi specializzati: non pasticcerie o bar, insomma, ma gelaterie “pure”che quindi offrono soltanto questo tipo di prodotto. Una garanzia di qualità, appunto, che si traduce in un'elevata capacità di fidelizzare i clienti. Il 63% delle persone dichiara infatti di avere una propria gelateria di fiducia, in cui è possibile trovare un prodotto genuino (66,8%) e un vasto assortimento di gusti (33,2%). Quando capita di dover cercare una gelateria nuova, solo un italiano su tre si affida ai social network. La percentuale sale a sfiorare il 38% se si considera chi cerca consigli su TripAdvisor o su Google. A farla da padrone resta il passaparola: l'89,9% delle persone si fida infatti dei suggerimenti dei propri conoscenti

SUL CONO VINCE LA TRADIZIONE

Quando entrano in gelateria, gli italiani si scoprono conservatori: le creme vincono di misura sulla frutta, ma in generale ognuno sceglie sempre gli stessi gusti. Sul gradino più alto del podio, con il 21,8% di preferenze, troviamo il cioccolato, tallonato dalla fragola (21,3%) e dalla nocciola (20,2%). Medaglia di legno per il limone, fermo al 19,5%, che stacca comunque di oltre 6 punti percentuali il pistacchio.