

## SIGEP 2016 (23 – 27 gennaio)

### GELATO, "MOTORE" PER I BAR DEL FUTURO, I DATI FIPE

- Con **41mila** imprese attive, **93.000** addetti e un giro d'affari di **4,6** miliardi di euro il settore conferma la propria crescita
- **Bar pasticceria e bar gelateria: i nuovi format di un'offerta di qualità che genera occupazione**
- **Il programma degli eventi Fipe a Sigep: in primo piano occupazione e trend economici**

*Roma, 25 gennaio 2016 - Il buon gelato traino per la crescita e l'evoluzione dei pubblici esercizi. È il trend annunciato dalla [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#), in occasione della partecipazione a Sigep in programma a Rimini dal 23 al 26 gennaio. "Il canale dei bar in base alle ultime elaborazioni ha prodotto un giro d'affari pari a 18 miliardi di euro, e in particolare il gelato pesa per il 12% sui ricavi complessivi con 2,16 miliardi di euro - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, presidente Fipe -. Dati che confermano ancora una volta l'importanza di un'offerta di qualità legata alla produzione gelatiera quale catalizzatore dell'innovazione di tutto l'ambito dei pubblici esercizi. Il gelato prodotto con materie prime selezionate e rigorosi standard qualitativi è infatti il protagonista di format di successo, due su tutti il bar gelateria e il bar pasticceria, che riscuotono crescente apprezzamento da parte del pubblico e che rappresentano un trend verso cui sempre più nuovi locali si stanno orientando. Ricordiamo infine che questi nuovi format generano investimenti e puntano ad una preparazione professionale di eccellenza, generando opportunità di lavoro qualificato e conseguente occupazione. La presenza di Fipe a Sigep si propone di ribadire questo legame importante tra prodotto e servizio".*

Guardando nel dettaglio ai dati Fipe, emerge che i nuovi bar con gelateria e pasticceria di propria produzione vivono un periodo fruttuoso: in particolare sul territorio italiano si contano oltre **41mila imprese attive** che offrono prodotti di Gelateria e Pasticceria e **14mila** che offrono esclusivamente gelato. L'offerta di gelateria e pasticceria non si esaurisce nell'ambito del canale bar. Il record di unità locali spetta alla **Lombardia** con una quota sul totale del **16,3%**, seguono **Veneto** con il **10,1%** ed **Emilia Romagna** con il **9,4%**. Dunque non soltanto bar-gelaterie, bar-pasticcerie, bar-gelateria-pasticceria ma anche un buon numero di attività commerciali e artigianali in cui la vendita per asporto o per il consumo sul posto di prodotti di pasticceria e gelateria costituisce il *core business* dell'attività.

Parlando invece di occupazione il business del gelateria e della pasticceria vanta un indotto di **93mila addetti** e conta su fattori di successo indipendenti dalla congiuntura economica, come la pluralità di occasioni di consumo e l'offerta di prodotti legati a tradizione e genuinità, alla quale si aggiungono altre due tendenze evidenziate dall'Ufficio Studi Fipe: il moltiplicarsi di gelaterie "trendy" legate alla movida notturna nei bacini di intrattenimento, e il diffondersi della "gelateria in rete", una serie di esercizi a marchio dove vengono rinvenute basi pronte di ottima qualità da guarnire con topping naturali e freschi (come cereali e frutta).

In riferimento invece ai gusti di gelato preferiti dagli italiani, in pole position si pongono le creme alla frutta, mentre i gusti più venduti in assoluto sono nocciola e cioccolato. **165mila** le tonnellate di gelato artigianale complessivamente consumate in Italia secondo le più recenti elaborazioni.

### **Il programma Fipe a Sigep: i convegni**

Fipe sarà presente a Sigep con uno stand dedicato e in occasione di due convegni:

- **"Diritti e doveri di controllori e controllati: il caso dei pubblici esercizi"**, in programma il prossimo **25 gennaio** (ore 15, Sala Diotallevi 1). Un confronto tra esercenti ed esponenti istituzionali competenti che si avvicendano nel ruolo di controllo dei vari aspetti dell'attività delle imprese. Modera l'appuntamento il Direttore Generale di Fipe Marcello Fiore.
- **"Quale futuro per i caffè italiani"**, in programma il prossimo **26 gennaio** (stand dell'associazione italiana Torrefattori pad. D1). Nell'occasione verranno forniti dati di scenario sul mondo del caffè in Italia con la partecipazione del Direttore Generale Fipe Marcello Fiore, del Direttore dell'Ufficio Studi Luciano Sbraga e del Presidente dell'Associazione Italiana Caffè Alessandro Polojac.

### **L'informazione su misura per gli operatori: lo spazio Fipe (Foyer della Hall Sud)**

Lo stand Fipe/Confcommercio fungerà da meeting point per i soci di tutta Italia e da sportello informativo per tutte le materie di interesse per le imprese (contratto, formazione, start up, etichettatura, norme amministrative, servizi generati), con l'assistenza di funzionari competenti della Federazione. Sarà inoltre attivo il consueto format di intercettazione di visitatori professionali, attraverso la distribuzione di flyer informativi e compilazione di schede di contatto.

Tutte le novità e le informazioni attinenti alle normative igienico-sanitarie, le modalità di apertura di un pubblico esercizio, le norme amministrative e le convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio, il diritto d'autore e la gestione di convenzioni su Siae/Scf sono disponibili al desk Fipe, insieme ad un team di specialisti, per tutta la durata della manifestazione fieristica.