



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA



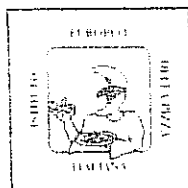
CONSUMI DI FARINA PER PIZZA IN ITALIA -Dati reali 2005;2008;Tendenze 2013

Sistema di utilizzo di imballi da parte del professionista della pizzeria

IMBALLO	INCIDENZA 2005	INCIDENZA 2008	INCIDENZA 2013
0,5Kg	0,5%	0,3%	0,2%
1,0Kg	4,0%	4,0%	3,9%
5,0Kg	3,0%	3,0%	2,5%
10,0Kg	5,0%	7,7%	9,4%
25,0Kg	80,0%	81,0%	82,0%
50,0Kg	7,3%	4,0%	2,0%
100,0Kg	0,2%	0,0%	0,0%

NOTE:

- Vanno a sparire gli imballi da 50 e 100 Kg perche' non piu' utilizzabili per la pizzeria
- Rimane poco richiesto il sacco da 5Kg perche' difficilmente utilizzabile come parametro e occupa lo stesso spazio del sacco da 10Kg ma con una capacita' limitata
- Il pacco da 1Kg continua ad essere utilizzato poco e viene privilegiato sono dove gli spazi sono limitati,dove utilizzato come parametro di misura ,e molto radicato all'estero,specie in Francia. Questa percentuale stabile del sacco da 1Kg dipende dai clienti morosi nei confronti dei grossisti dalla media giornaliera delle pizze che scesa ,e da costi bassi delle sacco da 1 Kg nei supermercati:
- Il cambiamento si ha nel sacco da 10 Kg che tende a svilupparsi nel settore.I motivi sono da ricercarsi nella facile manovrabilita' del sacco ,occupazione di spazio limitato ,di facile utilizzo come parametro di misura ,ideale per l'impastrici da 20 e 30 kg,molto maneggevole per il trasporto in auto.
- La grande distribuzione (EUROSPIN,LDL,LD,ecc.)a iniziato a proporre una offerta specifica per la pizzeria professionale a prezzi contenuti e con prodotti di qualita' (pelati,farine,ecc:)



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA



CONSUMI DI FARINA PER PIZZA-Dati reali 2005;2008;Tendenze 2013

Servizio fornitura delle farine da parte del professionista della pizzeria

TIPO FORNITURA	INCIDENZA 2005	INCIDENZA 2008	INCIDENZA 2013
Grossisti	75,0%	74,0%	74,0%
Cash & Carry	6,0%	9,0%	11,5%
Azienda produttrice	14,0%	12,0%	9,0%
Panetterie/Pasticcerie	4,5%	2,5%	1,5%
Negozi e Supermercati	0,5%	2,5%	4,0%

NOTE:

- Il servizio dei distributori locali viene parzialmente penalizzato da aspetti economici :prezzi medio alti ,difficolta di incasso,costo del servizio sempre piu' oneroso,ordini sempre piu' piccoli (causati da minor consumi degli esercizi e gestioni non ottimali).Incidono inoltre aspetti legati alla qualita' e la costanza del prodotto se non proviene da aziende certificate e mancanza di prodotti innovativi e assistenza tecnica da parte dei fornitori .
- Il servizio Cash si sviluppa per i prezzi medio bassi ,per l'abbattimento dei costi di consegna senza problemi di ordini e maggior spazio agli specifici settori professionali.
- Le aziende produttrici (molini piccoli)restringono sempre di piu' la propria di copertura,con sempre minori servizi e consegne con grossi quantitavi e grosse difficolta di incasso con un esposizione che si moltiplica di anno in anno.Difficolta' di costanza del prodotto senza assistenza tecnica , prezzi molto bassi
- Le panetterie/pasticcerie ormai non sono piu' il punto di riferimento per l'approvvigionamento delle farine da parte delle pizzerie.
- I supermercati stanno avendo un ruolo (nelle pizzerie)che fino a 2-3 anni fa non avevano con offerte specifiche per i professionisti della ristorazione.
- Rispetto al costo della farina da parte del produttore i grossisti applicano mediamente dal 27% al 30% in piu' (mentre fino a 5-10 anni fa' applicavano dal 20% al 23%)



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA



CONSUMI DI FARINA -Dati reali 2005;2008;Tendenze 2013

La incidenza dei consumi in Italia

AL CENTRO E AL NORD ITALIA

TIPO DI PRODOTTO	INCIDENZA 2005	INCIDENZA 2008	INCIDENZA 2013
Farina forte	48,0%	45,0%	44,0%
Farina media	32,0%	34,0%	35,0%
Farina varie	20,0%	21,0%	21,0%

Le pizzerie al centro e al nord continueranno a privilegiare le farine di forza anche se le farine medie si stanno sviluppando

AL SUD E ISOLE ITALIA

Farine deboli	57,0%	50,0%	46,0%
Farina media	20,0%	24,0%	26,0%
Farine varie	23,0%	26,0%	28,0%

Le pizzerie al sud e nelle isole continueranno a privilegiare le farine deboli anche se le farine medie e le farine varie si stanno sviluppando.

PRODUZIONE ANNUA IN ITALIA DI FARINE IN QUINTALI PER LE PIZZERIE 2008

Consumi totali di farine per pizzerie classiche e d'asporto nel 2008 Q.li 1.450.000 .

EVOLUZIONE DEL MERCATO FARINE E MIX PER PIZZA

Incremento previsto fra il 2008 e il 2013

Farine senza glutine	210%
Farine tecnologiche e innovative	200%
Lievito naturale madre che si attiva con il lievito di birra	190%
Farine collegate a servizi di assistenza tecnica del produttore	170%
Farine con lievito naturale madre incorporato	150%
Miscele innovative	150%
Miscele specifiche per produzione precotte e surgelate	120%
Miscele con lievito madre non naturale incorporato	90%
Lievito madre non naturale con l'ausilio del lievito di birra	60%
Lievito naturale madre attivo senza l'utilizzo del lievito di birra	40%

ENTE EUROPEO SENZA SCOPO DI LUCRO PER IL COORDINAMENTO
DELLE ATTIVITÀ INERENTI LA VALORIZZAZIONE DELLA PIZZA ITALIANA



ISTITUTO EUROPEO DELLA PIZZA ITALIANA



CONSUMI DEL MERCATO DELLA PIZZA:Dati reali 2007;2008 ;Tendenze 2009

Sviluppo del fatturato nei vari settori in Italia e in Europa

Servizio	Italia			Europa		
	2007	2008	2009	2007	2008	2009
BASE PER PIZZA nel GDO	7%	11%	13%	4%	7%	10%
PIZZA D'ASPORTO senza da tavoli	8%	10%	12%	4%	8%	10%
PIZZA A DOMICILIO	5%	5%	7%	6%	6%	8%
PIZZA PRONTA SURGELATA nel GDO	5%	8%	10%	7%	11%	13%
PIZZA CLASSICA con i tavoli	4%	-3%	-6%	4%	-2%	-5%

NOTE: Nel paniere dei prodotti di base in Italia (ISTAT) dal primo gennaio 2009 e' stata inserita la base per pizza