

Perchè siamo qui oggi?


menù
Colomba
Colomba
BAKERY



24.375
Panificatori in Italia

Fonte: Relazione Ismea - Giugno 2025

2.381
Panificatori in Triveneto



Fonte: Relazione Ismea - Giugno 2025

Il Settore della Panificazione





Età media panificatori in Italia:

56 anni

- Roma: 62 anni
- Bologna: 52 anni

Fonte: Assipan Roma

Il Settore della Panificazione







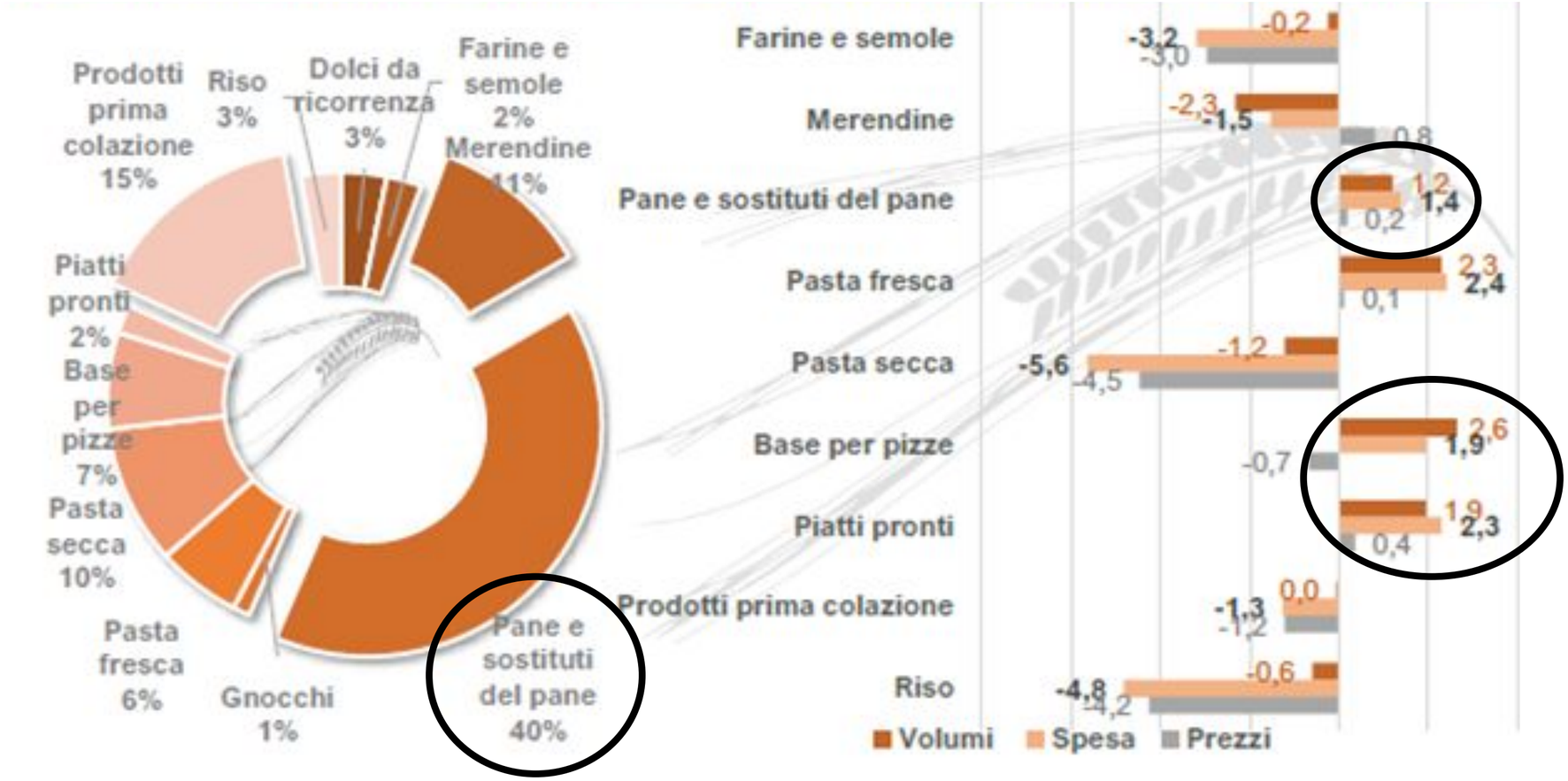


Tasso di chiusura dei panifici tradizionali in Triveneto: 7% annuo

Fonte: Molino Rachello 2026

Il Mercato: Dati Macroeconomici

CONSUMI E TREND DELLA SPESA ITALIANA



Fonte: Elaborazione ISMEA su dati Nielsen IQ - 2025

Il Mercato: Dati Microeconomici

PREFERENZE DE I CONSUMATORI

Canali di acquisto

77%

Preferisce la GDO per latticini, frutta e verdura

70%

Scegli il macellaio per la carne

89%

Si rivolge al panificio per il pane

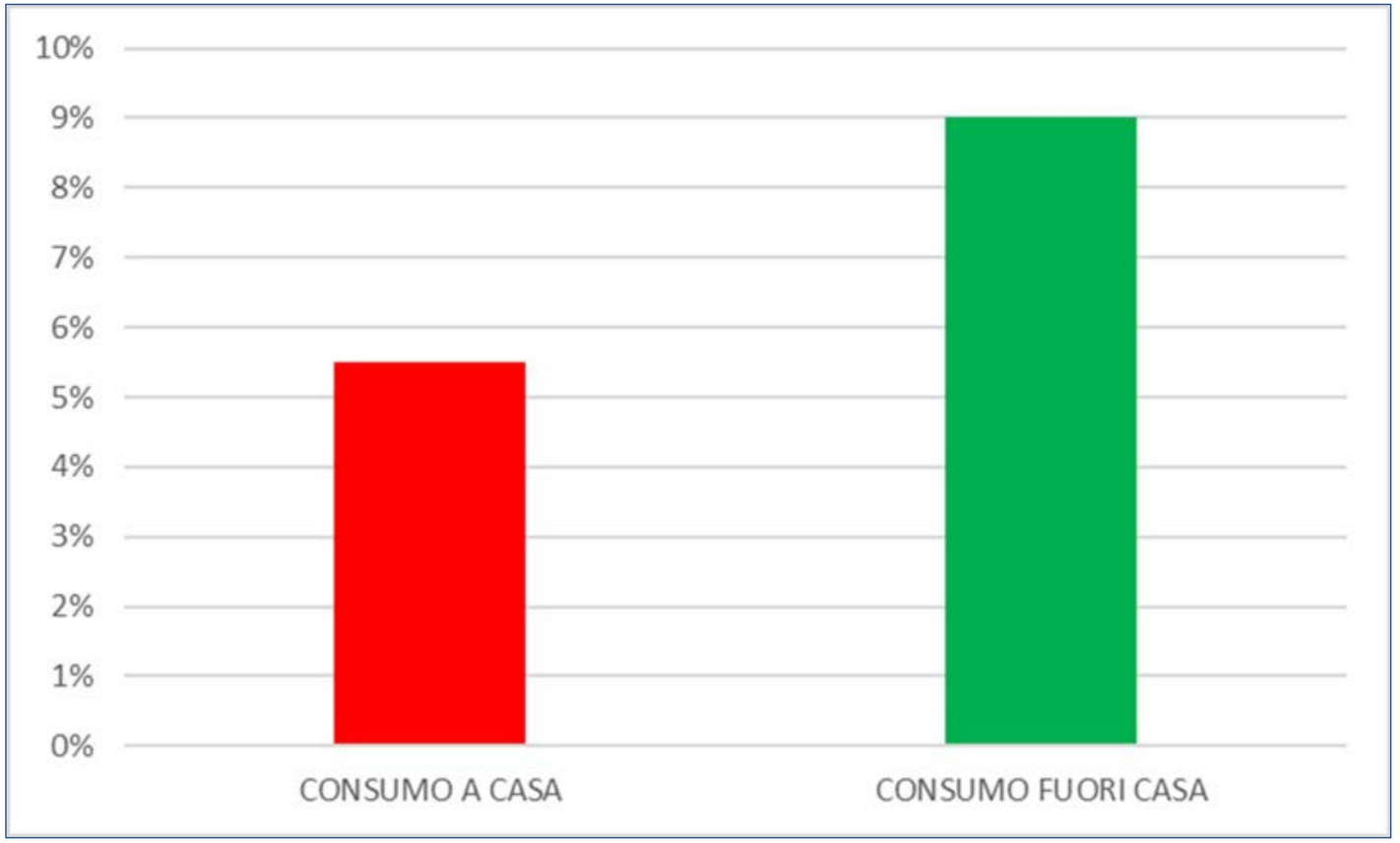
Fonte: Rome Business School, «il settore food in Italia» - 2025

Il Mercato

«Sono cambiati i clienti, ora riusciamo ad interagire con clienti che prima non sarebbero venuti da noi.»
(Graziano)

Il Mercato

TREND DEL CONSUMO ALIMENTARE 2025 vs 2024



Fonte: OOH Barometer Q2- 2025



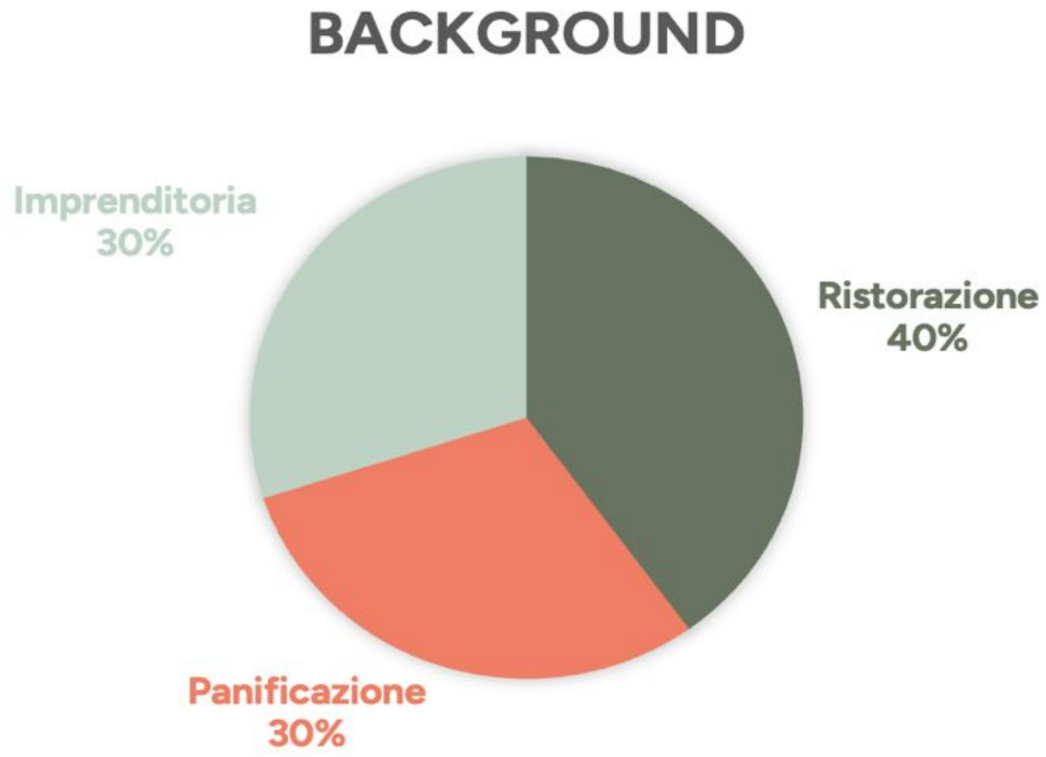
Fonte: OOH Barometer Q2- 2025

Nel consumo "fuori casa" la quota di spesa del consumatore nelle Bakery aumenta del 6,5%.

Esiste un nuovo modo di fare panificazione?

PROFILO DELLE BAKERY:

- Numero di punti vendita attuali in Italia: < 1.000.
- Tasso di crescita stimato per Bakery Moderne: 5-10% nei prossimi 5 anni.
- Età media deli operatori: 40 anni.



Fonte: BTF, Survey Bakery Moderne - 2025

Il Commercio al Dettaglio

DESERTIFICAZIONE COMMERCIALE & RINASCITA ARTIGIANALE:

- **156.000** negozi al dettaglio scomparsi in Italia dal 2011.
- Settori più colpiti: Edicole (-51,9%), Abbigliamento (-36,9%), Mobili (-35,9%).
- Controtendenza: **Servizi alla Persona (+4,9%), Ristorazione (+3,7%)**.
- La nuova **Cultura del Fare**: previsto nell'arco temporale **2026-2035 un +8%** di crescita della domanda di **Prodotti Artigianali.**

Fonte: Ufficio Dati Confcommercio – 18 Dicembre 2025

Il Commercio al Dettaglio

COSA TRAINA LA RINASCITA ARTIGIANALE:

1. **Artigianalità** con un’offerta diversa, al passo con i tempi.

2. **Distinzione** vs un appiattimento dell’offerta generale.

3. **Sostenibilità** sociale *(25% dei consumatori predilige prodotti artigianali locali).*

Fonte: Ufficio Dati Confcommercio – 18 Dicembre 2025

Il Ruolo del Panificatore

Panificio
/pa·ni·fì·cio/

Dal latino Panificium: fare il pane

Bakery
/ˈbākərē/

Dall’inglese To Bake: cucinare (al forno)

Il Ruolo della Bakery

La Bakery come la **Cucina di una casa**: così come la cucina è il centro della casa
la **Bakery** ha **ruolo centrale** nel **paese, quartiere, valle**...




BAKERY
ARTISAN BREAD & PASTRIES
COFFEE

Il Ruolo della Bakery

«La prima cosa è il benessere, sia del cliente che delle persone, poi nei prodotti, nel locale, nella visione, nello stile»
(Giacomo)

Il Ruolo della Bakery

A. Il **Servizio al Cliente** curato, non solo nell'assortimento dell'offerta.

B. Diventare un punto **focale della comunità**, colmando i vuoti lasciati da altri...e dalla GDO.

C. Portare avanti **l'Artigianalità** dei Pane**, Patrimonio** della cultura alimentare italiana.



L’importanza del Dialogo