



Venerdì 1 Dicembre 2023

[Notizie mercati esteri](#) [1]

La panificazione in Italia e in Germania: i due mercati a confronto

Dati Germania:

Nel corso del **2022**, il settore della panificazione in Germania ha riportato risultati molto positivi, con un aumento del **fatturato del +9,3%**, raggiungendo così la cifra di **16,27 miliardi di euro**. Tuttavia, il **numero di aziende attive nel settore e degli occupati è diminuito del 3,6%**; ciò è da attribuire all'aumento dell'**inflazione**, del **costo dell'energia** e alla crescente **difficoltà nel reperire personale qualificato**.

Durante l'anno 2022 si stima che ogni famiglia tedesca abbia consumato mediamente **56 Kg di pane e prodotti da forno**, mentre le aziende del settore hanno investito complessivamente **500 milioni di euro nell'acquisto di macchinari e attrezzature** di produzione.

La Germania, infatti, vanta una grandissima varietà di pane, ben **3059 tipologie**, secondo il "Deutsches Brotinstitut e.V.". Le più vendute sono il **pane da toast (29,3% del mercato complessivo)**, il **mischbrot (pane misto segale, 24,3%)** e il **pane con cereali e semi (13,7%)**.

La **clientela** è incredibilmente **diversificata**, tutti alla ricerca di **prodotti sempre più salutari e naturali**. I consumatori mostrano un crescente interesse per soluzioni **vegane**, prodotti **locali** e soprattutto per opzioni veloci e "**snackable**". Ad acquistare maggior importanza è anche il tema della **sostenibilità**; per questo motivo diventa fondamentale l'utilizzo di **confezioni** che siano facilmente **riciclabili o riutilizzabili**.

D'altra parte, chi produce cerca di **ridurre il consumo di energia** passando a forni e frigoriferi di ultima generazione. Infatti, ad oggi, il **75% del fabbisogno energetico nel settore è da attribuire a forni e attrezzatura per il raffreddamento**. Mentre per quanto riguarda il settore alimentare, stanno emergendo **nuove tecnologie digitali**, che permettono di rivoluzionare i processi produttivi, con l'obiettivo di ottimizzare l'efficienza e ridurre gli sprechi.

Dati Italia:

L'84,9% degli italiani non rinuncia al pane fresco e continua a comprarlo dai **20mila panifici artigianali in attività**, che ne sfornano circa **1,5 milioni di tonnellate l'anno** (fonte Aibi - Associazione Italiana Bakery)



Ingredients). Ma ne acquistano meno che in passato e con minor frequenza, tanto che **in 40 anni il consumo è diminuito del 65%**. In parallelo, però, sono esplose le vendite di **pani industriali**, arrivate a oltre **216 tonnellate** e di altri prodotti il **pane da tramezzino (+8,5% in volume)**, i **panini da hamburger (+8,3%)** e il **pancarrè (+5%)**. **Aumenta anche il consumo di pizze e/o focacce** nell'ultimo biennio. E si conferma la tendenza del pane prodotto con il **lievito madre**, più venduto dopo il pane comune. (<https://tinyurl.com/3xd65h2s> [2])

«*Piacciono le **ricette speciali**, come i **multicereali**, e i **pani salutari** – afferma Alberto Molinari, presidente di Aibi, l'Associazione Italiana Bakery Ingredients – e si preferiscono i **formati piccoli e la pagnotta**, perché resiste più giorni*».

La **lunga durata del pane** è determinante per l'acquisto, soprattutto in chiave antispreco. Per questo molti panificatori hanno adottato soluzioni come la vendita a prezzo scontato dal tardo pomeriggio, la "bruschettatura" del pane vecchio e la produzione su prenotazione. Misure che aiutano anche a migliorare la redditività dei panificatori (5-10% l'utile netto medio) messa a dura prova dai **rincari dei costi delle materie prime e delle tariffe energetiche**. Da mesi le associazioni di categoria chiedono interventi per contrastare il caro costi e salvare il pane artigianale, senza dover aumentare i prezzi saliti in 10 anni del 57% secondo Altroconsumo. (<https://tinyurl.com/4tajcyx> [3])

A tal proposito, i professionisti del settore si riuniranno tra il **26 e il 29 ottobre 2024** presso il **polo fieristico di Stoccarda** in occasione di **Südback**. Si tratta di uno dei più importanti punti d'incontro per l'**artigianato dei settori panetteria e pasticceria in Germania** e nei paesi europei limitrofi. Durante la fiera presenteranno i trend e le novità riguardanti tecnologie di produzione e cottura, impianti di refrigerazione, macchinari per la gastronomia, allestimento e arredamento negozi, promozione vendite e materie prime.

(Contenuto editoriale a cura della [Camera di Commercio Italo-Tedesca](#) [4])
Ultima modifica: Venerdì 1 Dicembre 2023

Condividi

Reti Sociali

ARGOMENTI

[Agroalimentare](#) [5]

Source URL: <https://www.assocamerestero.com/notizie/panificazione-italia-germania-due-mercati-confronto>

Collegamenti

[1] https://www.assocamerestero.com/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D1122

[2] <https://tinyurl.com/3xd65h2s>

[3] <https://tinyurl.com/4tajcyx>

[4] <https://www.assocamerestero.com/ccie/camera-commercio-italo-tedesca>

[5] <https://www.assocamerestero.com/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481>