

# in Milano



Equipment, Coffee and Food  
40<sup>th</sup> International Hospitality Exhibition  
October 20\_24, 2017 fieramilano

Conferenza Stampa  
6 giugno 2017 ore 12.00

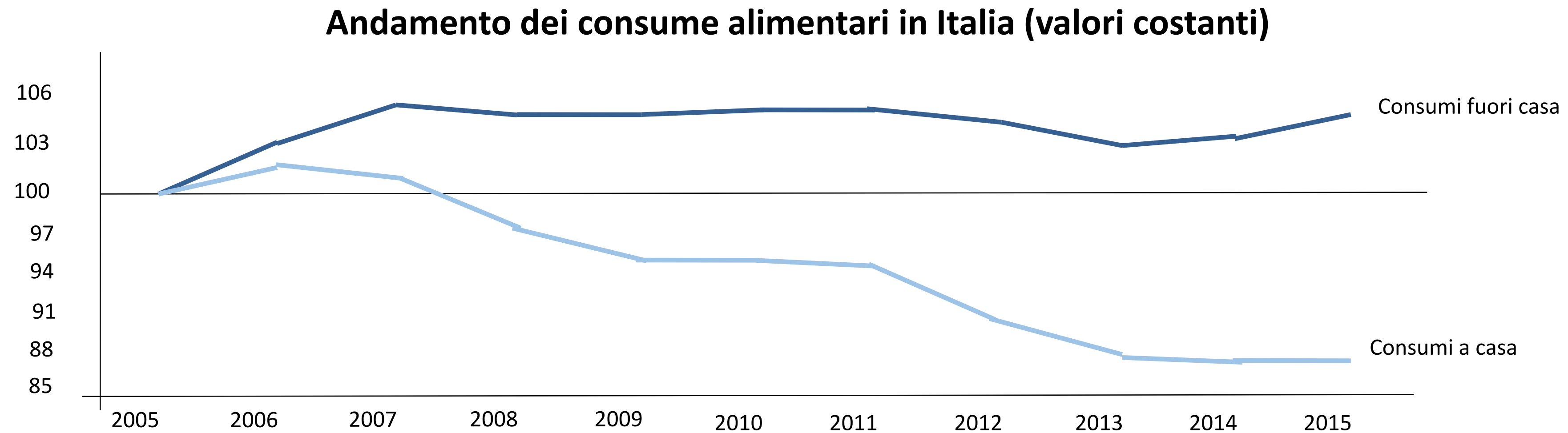
# **RISTORAZIONE, LUSO E TERRITORIO: DRIVERS DELL'ITALIAN WAY OF LIVING**

**Magda Antonioli Corigliano** – Direttrice Master in Economia del Turismo, Università Bocconi

**Sara Bricchi** – Ricercatrice MET, Università Bocconi

Maggio 2017

# GLI ITALIANI E I CONSUMI FUORI CASA

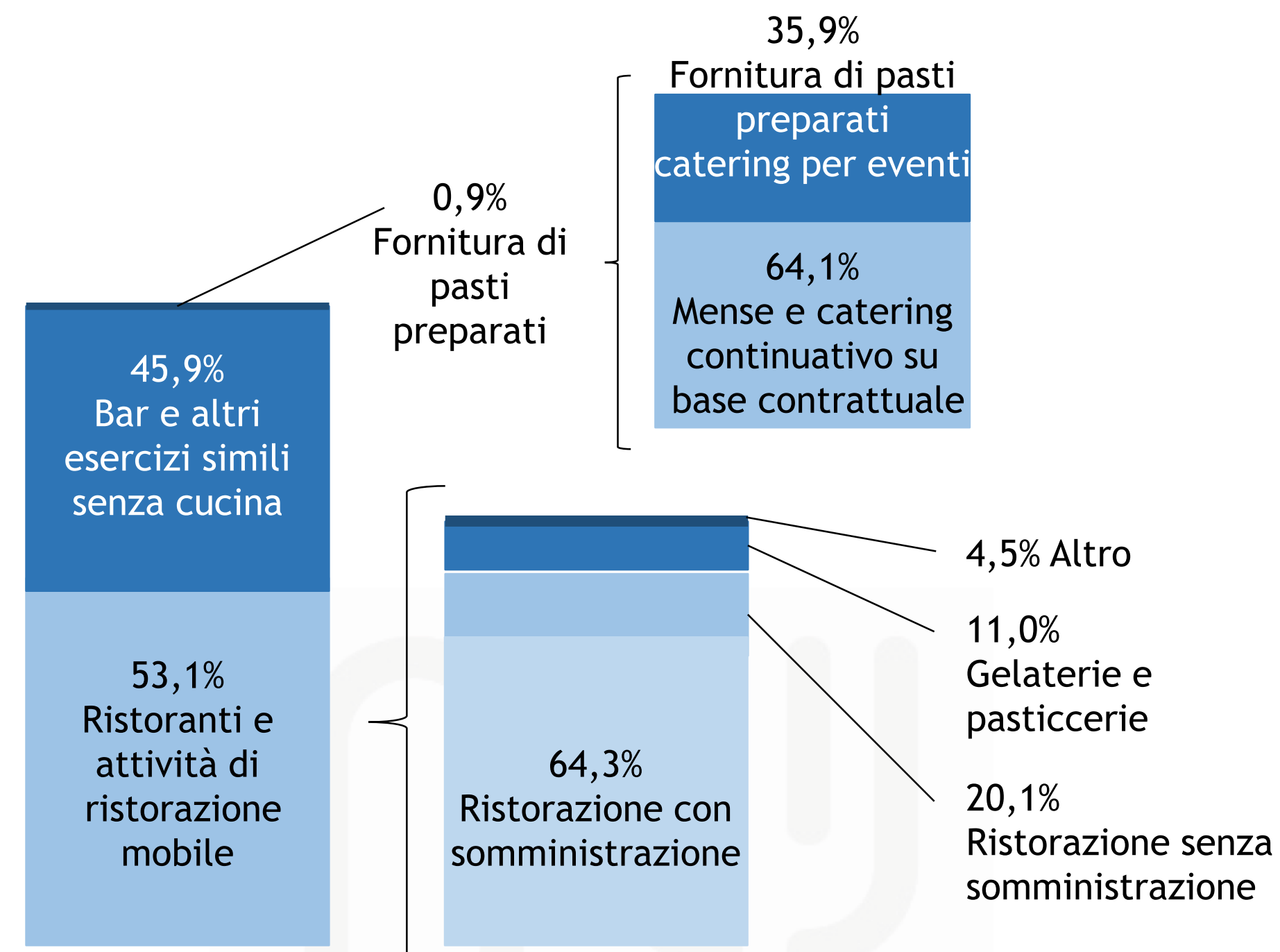


Fonte: Tradelab per Mixer, 2016

- Circa il **35% della spesa alimentare** delle famiglie (pari a **circa 75 miliardi di euro**)\* è indirizzata su bar/ristoranti/pizzerie/gelaterie/pasticcerie

# LE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE

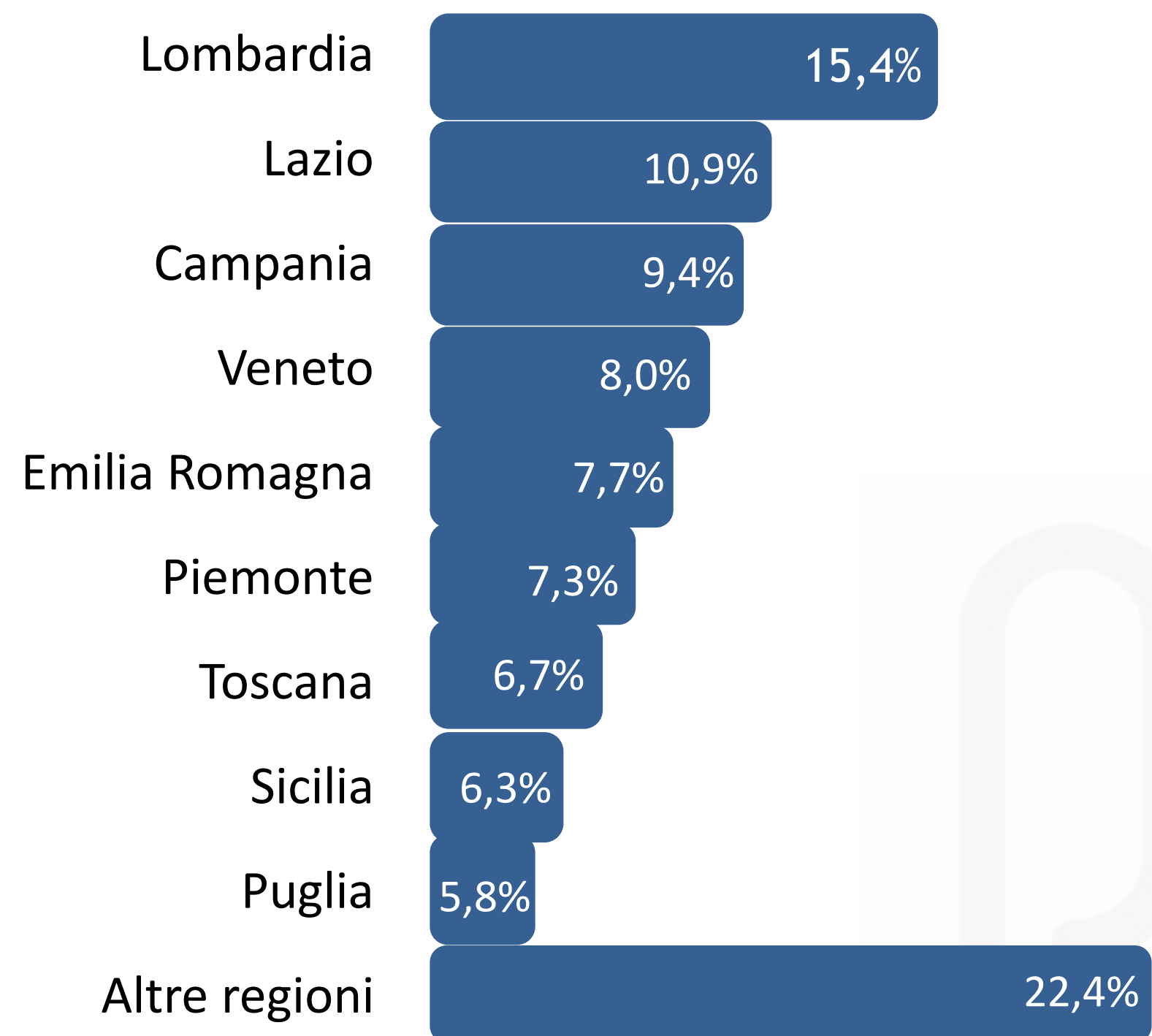
## Segmentazione delle imprese di ristorazione



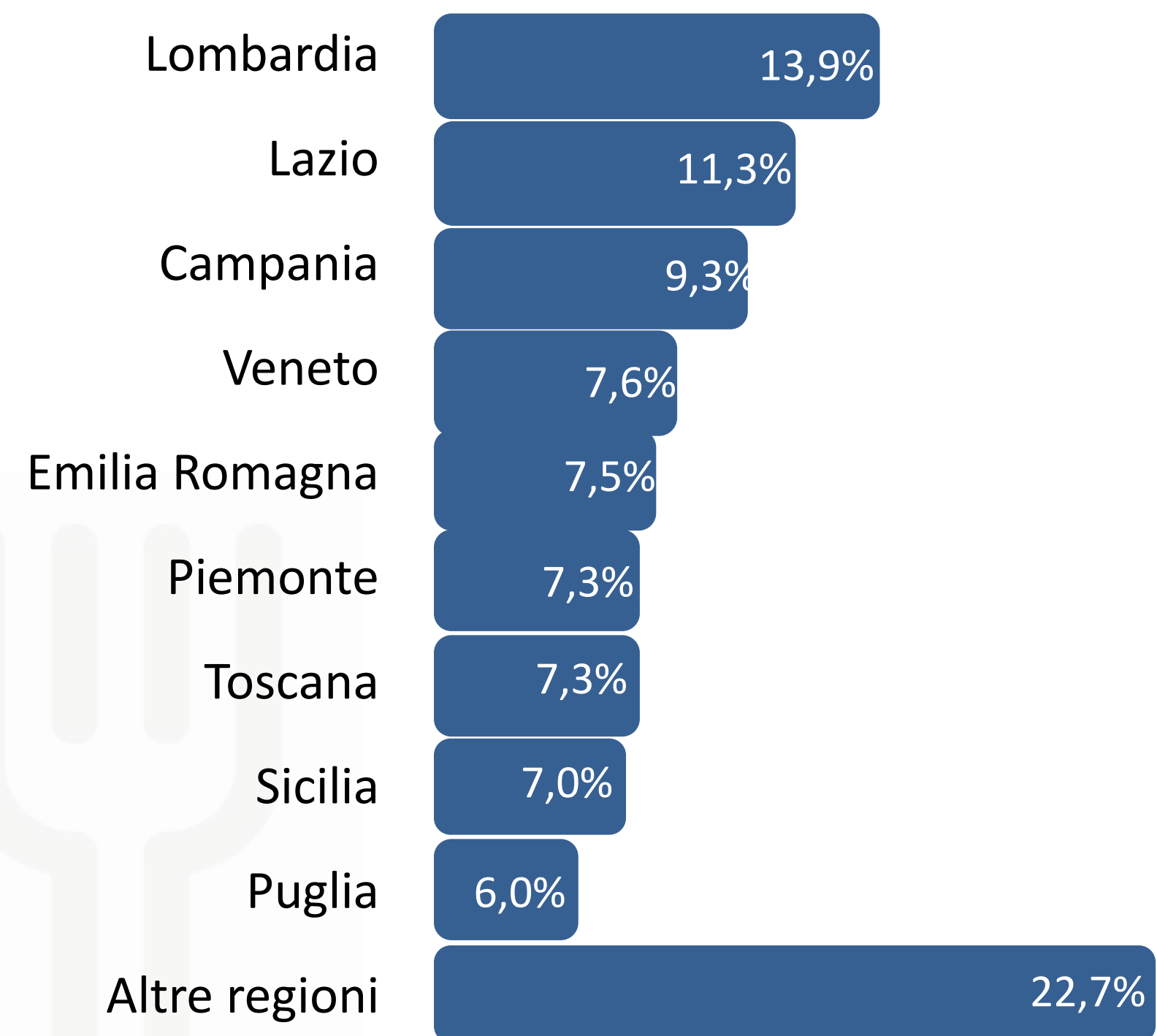
- A fine 2015 erano oltre **325.000** le **aziende attive in Italia** nei **servizi di ristorazione**. Di queste, il **53,1%** è costituito da **ristoranti**.

# LE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE

**Servizi di ristorazione**  
**Distribuzione delle imprese attive (2015)**

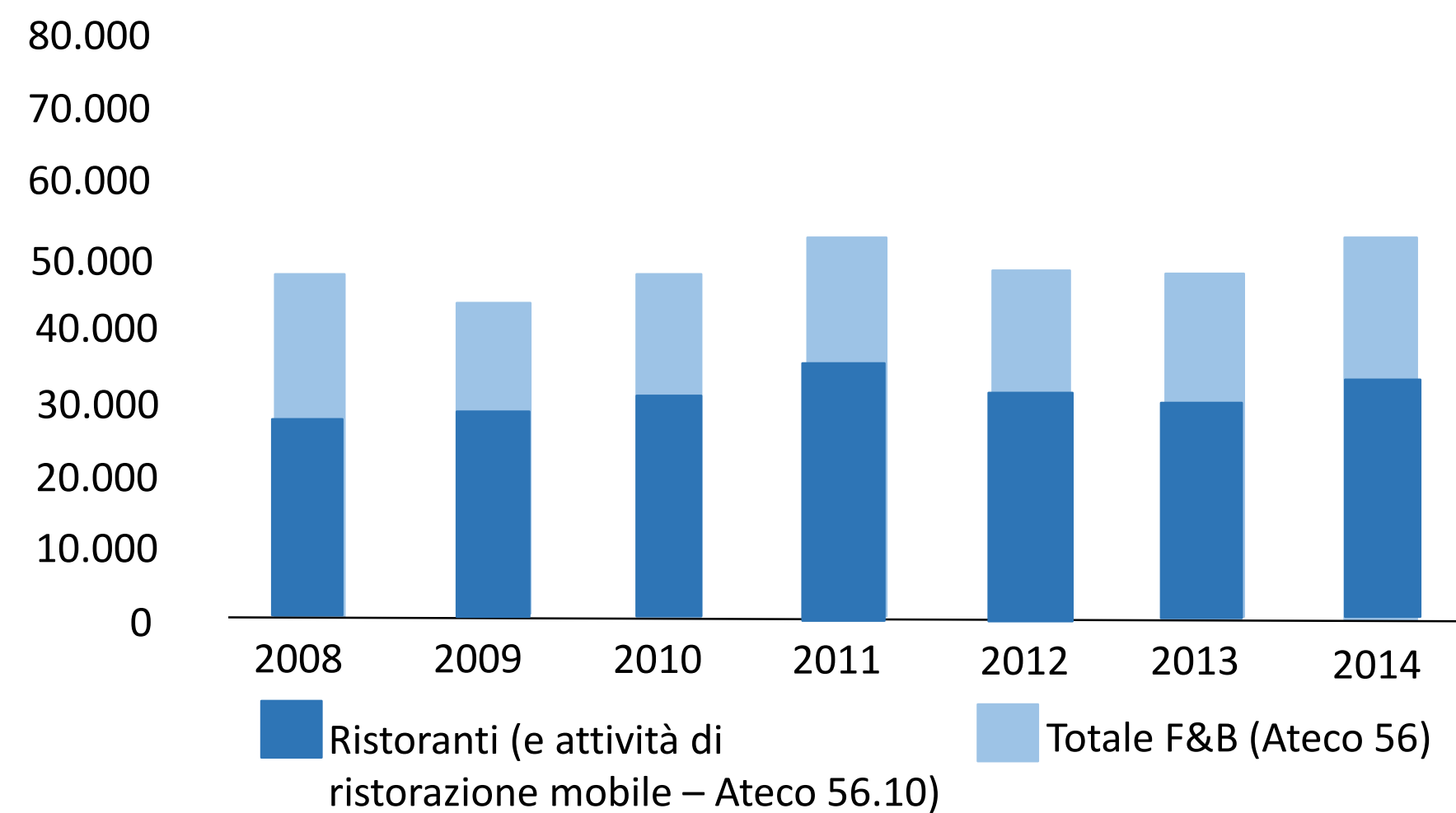


**Ristoranti e attività di ristorazione mobile**  
**Distribuzione delle imprese attive (2015)**

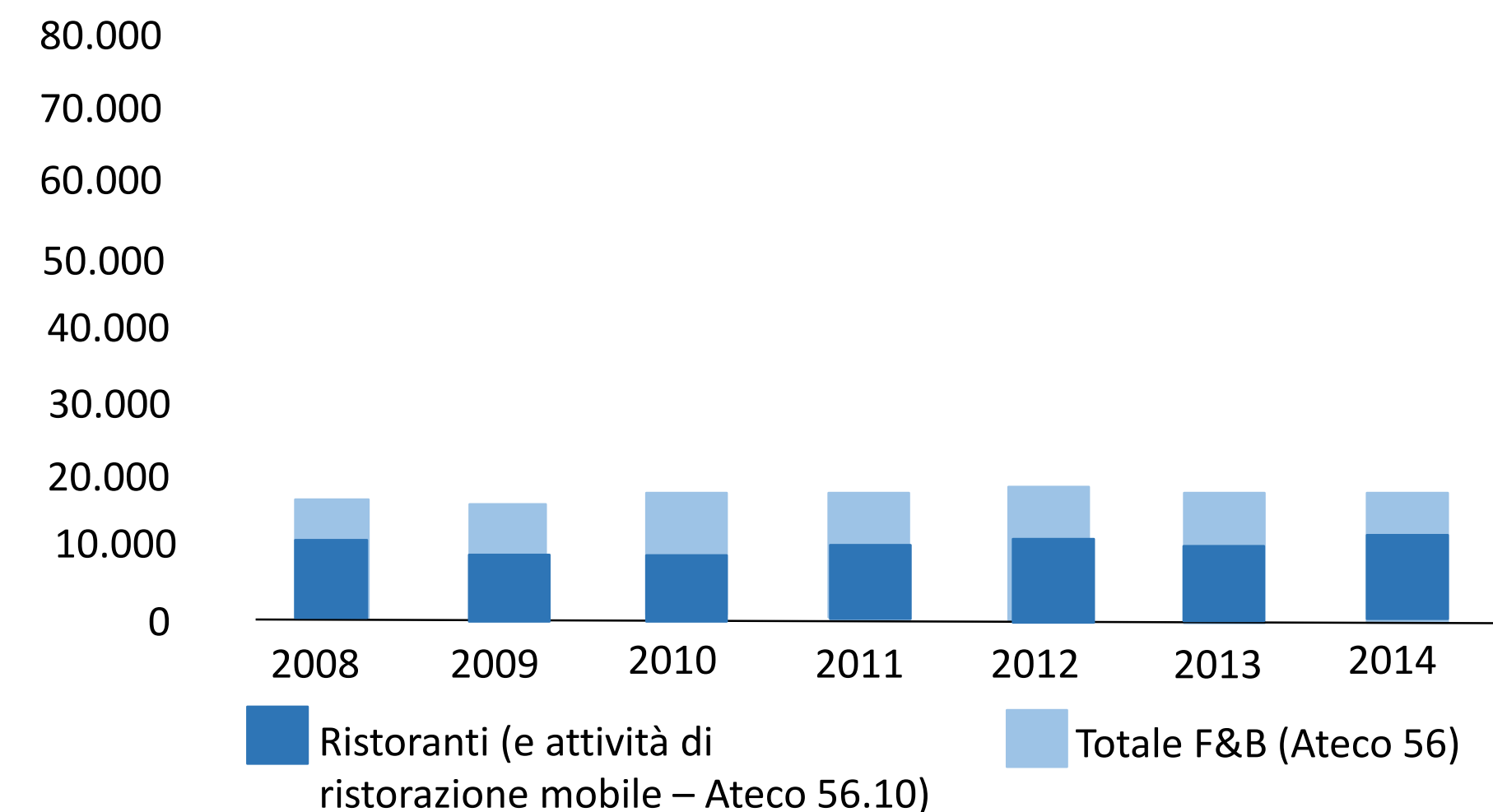


# LA RISTORAZIONE IN ITALIA: TURNOVER E VALORE AGGIUNTO

Settore dell'ospitalità in Italia: turnover\* (milioni di euro)



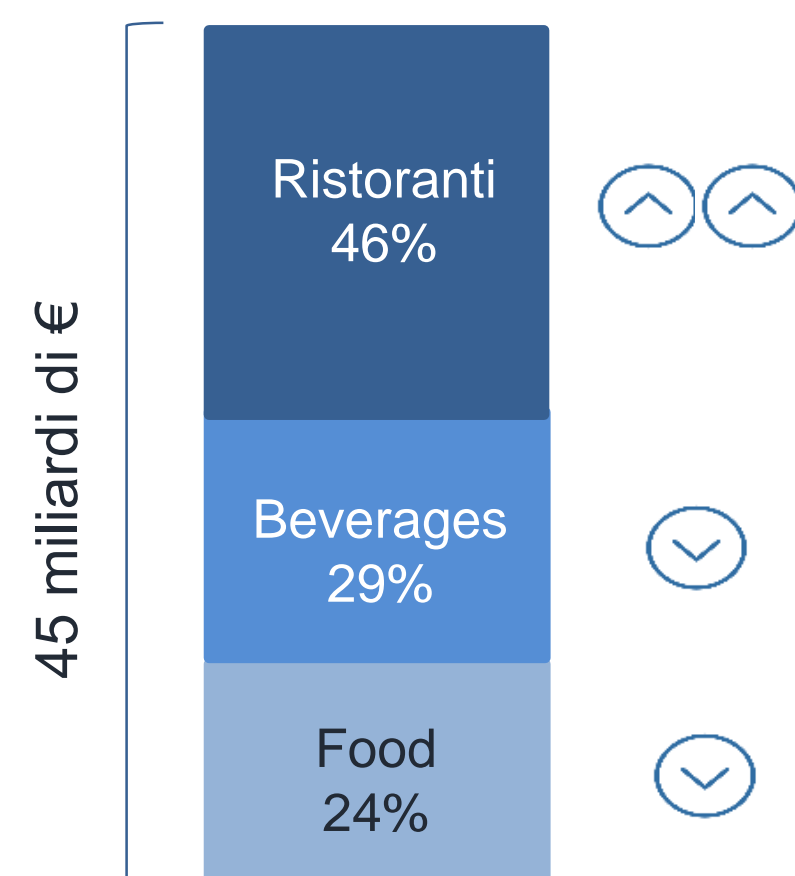
Settore dell'ospitalità in Italia: valore aggiunto\*\* (milioni euro)



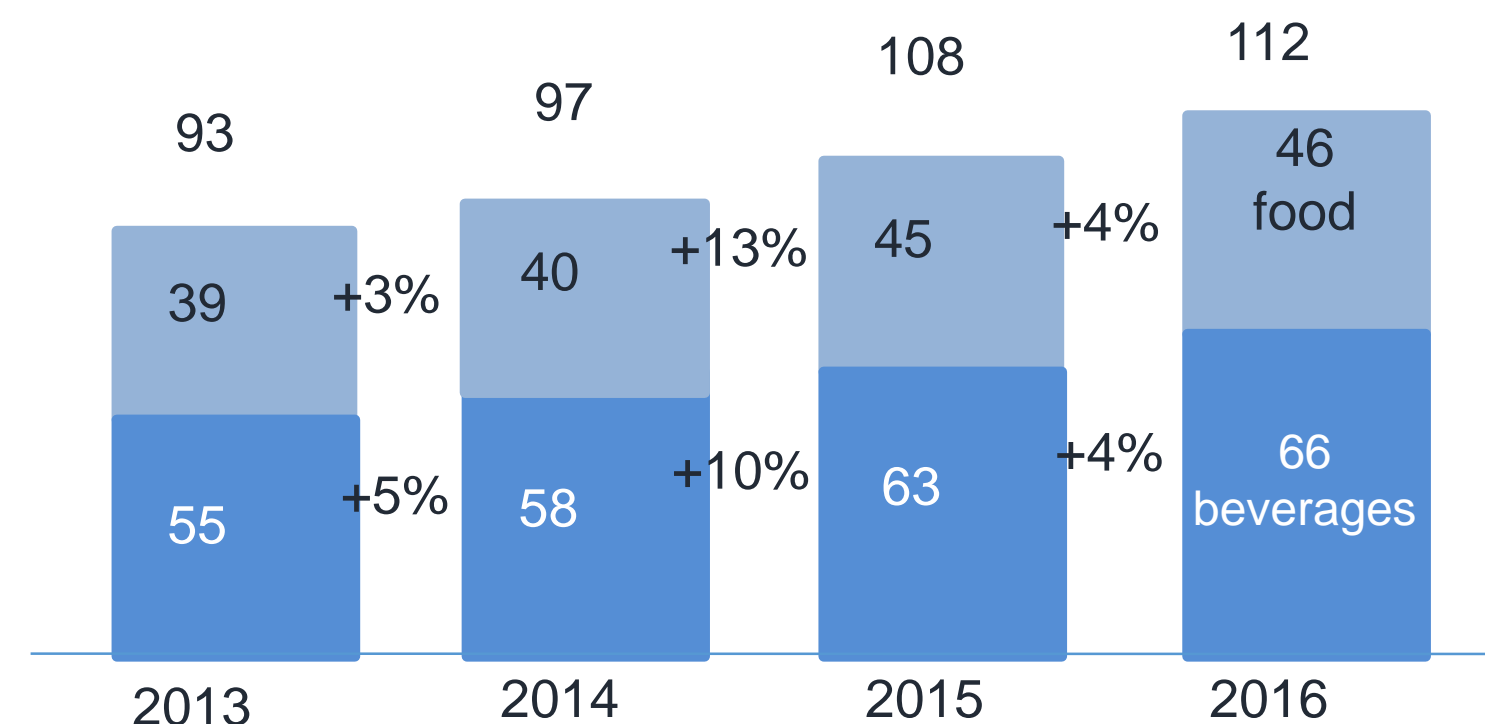
Fonte: elaborazioni su dati Eurostat, 2016

# IL POSIZIONAMENTO DELL'OSPITALITA' NEL MERCATO DEI BENI DI LUSO

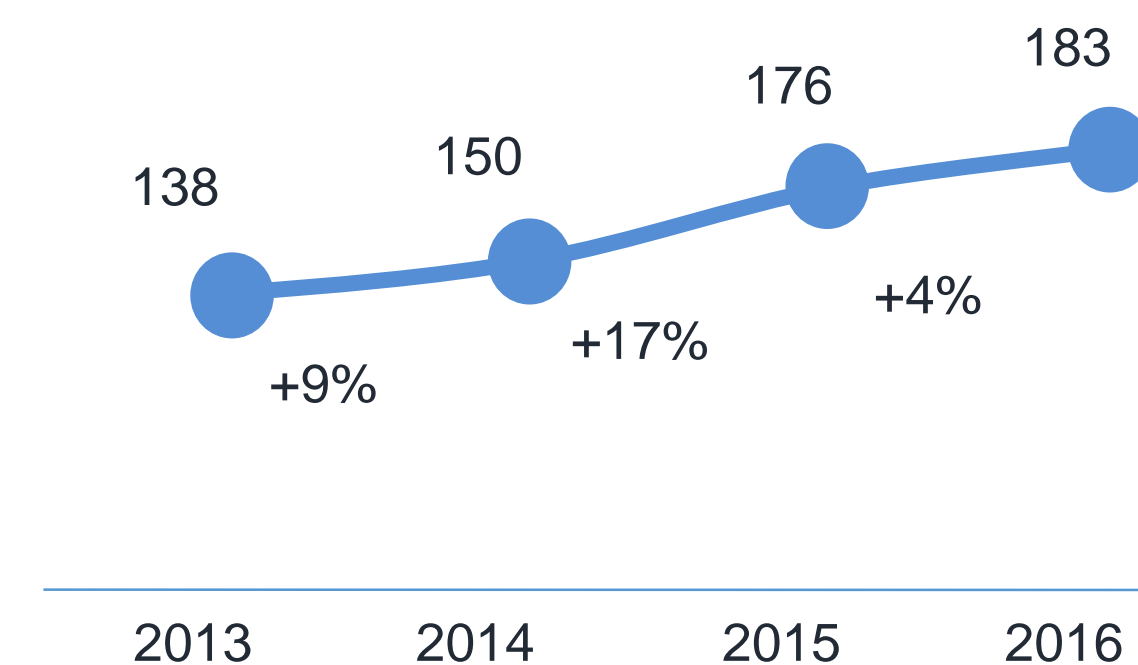
Mercato del food di lusso  
a livello globale (% - 2016)



Mercato del food, del vino e degli alcolici di lusso  
a livello globale (miliardi di euro)



Mercato dell'hôtellerie di lusso  
a livello globale (miliardi di euro)



Fonte: Bain & Company e Fondazione Altagamma, 2016

## Food & Beverage

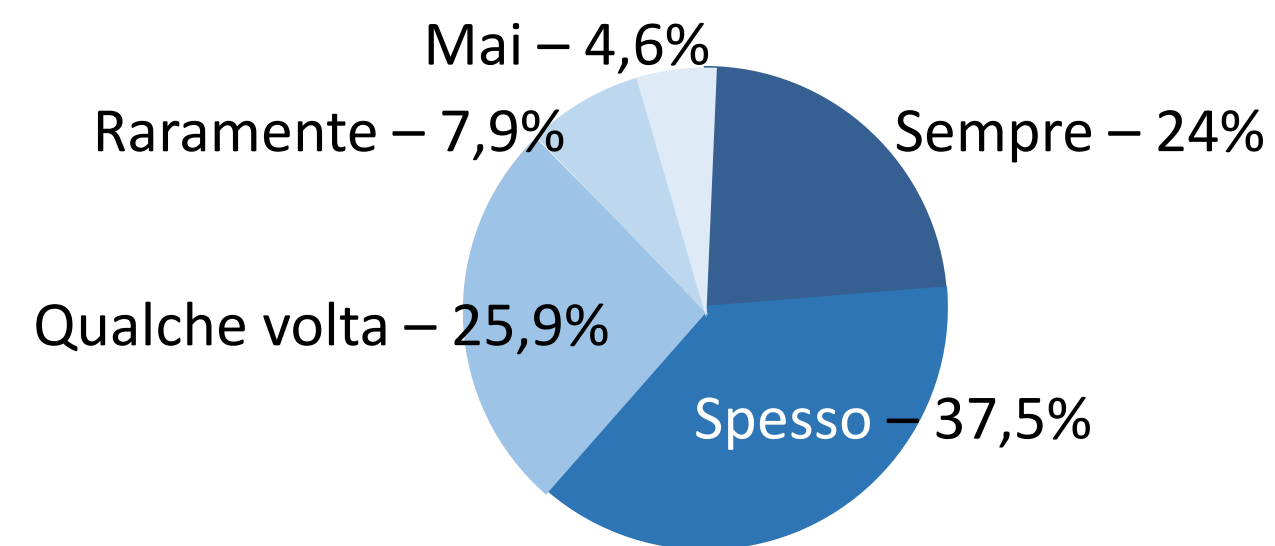
Dei 45 miliardi di euro di fatturato legati a questo comparto, il **46%** si riferisce alla **ristorazione**, che ha visto negli ultimi anni, a differenza della vendita diretta di prodotti enogastronomici di lusso, una **forte crescita**. I ristoranti di lusso si stanno sempre più specializzando attraverso un'offerta di nicchia rivolta a specifici segmenti di mercato.

## Hôtellerie

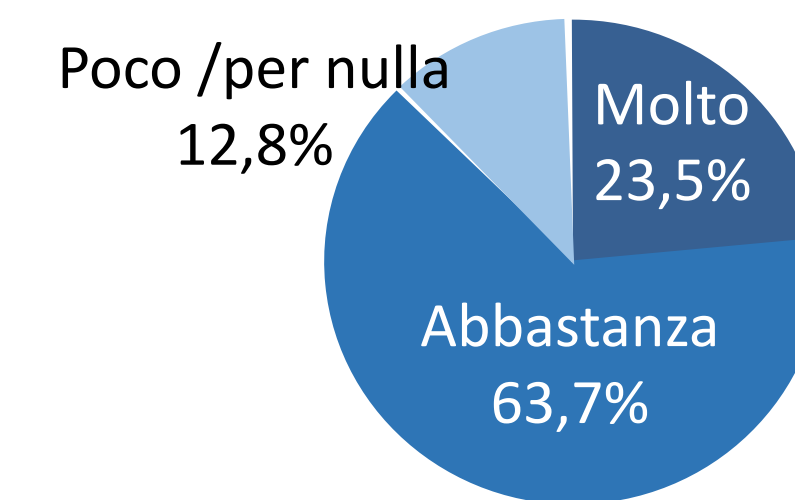
Per l'hôtellerie di lusso il **2016** a livello globale è stato un **anno positivo**, che ha registrato una crescita del **+4%** rispetto all'anno precedente, confermando un trend che continua ormai da diversi anni.

# INFLUENZA DELLE NUOVE TECNOLOGIE SUL COMPORTAMENTO DI CONSUMO: LA RETE

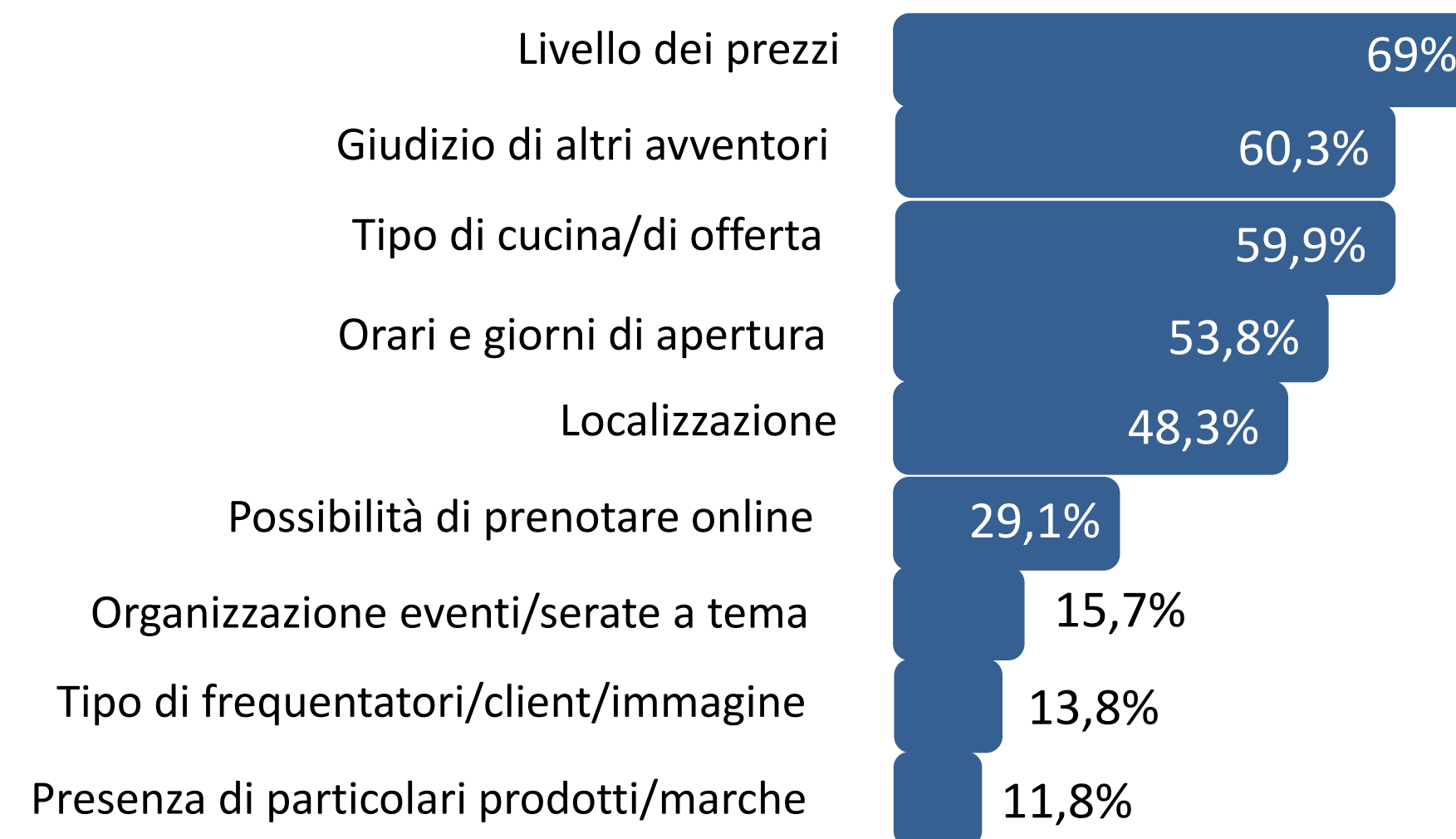
**Prima di entrare in un locale che non conosci con che frequenza utilizzi internet per cercare informazioni?**



**Quanto sono importanti nella tua scelta i giudizi online degli altri avventori?**



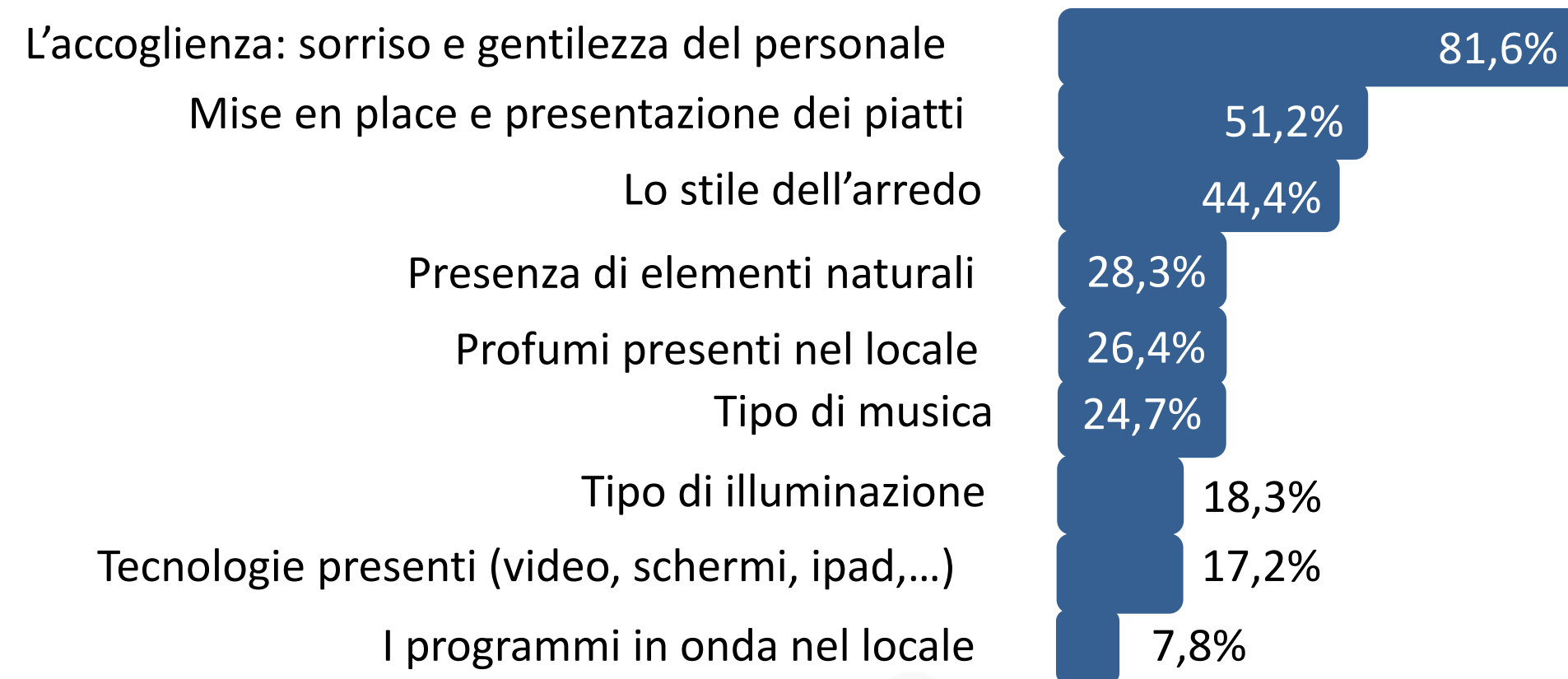
**Tipologia di informazioni ricercate online**



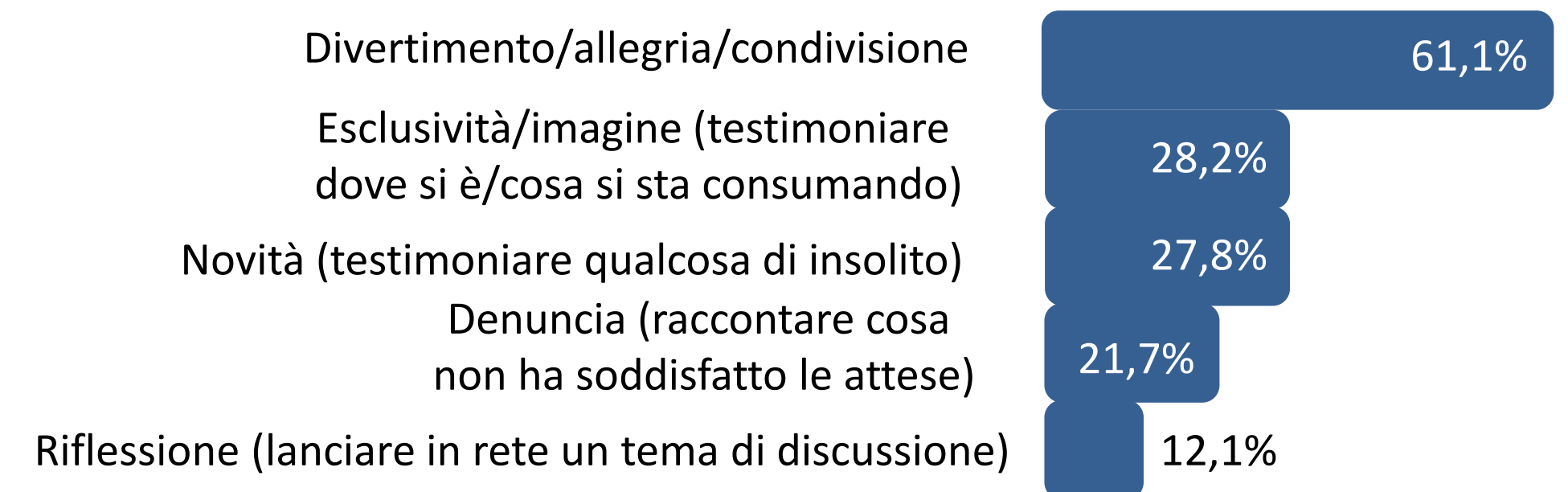


# INFLUENZA DELLE NUOVE TECNOLOGIE SUL COMPORTAMENTO DI CONSUMO

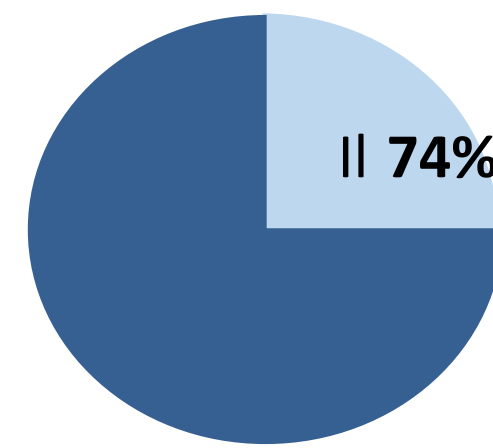
## A quali elementi fai attenzione quando vai in un locale?



## Motivazioni per la condivisione in rete delle esperienze nei locali



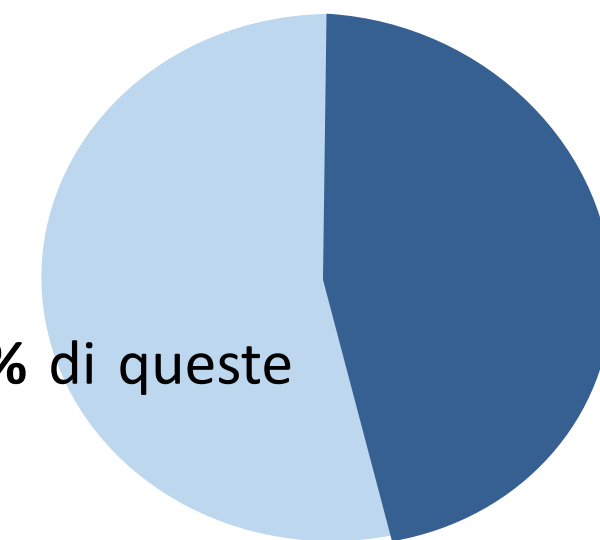
# TECNOLOGIA E INNOVAZIONE #1



Il **74%** dei consumatori mostra fino al 40% di probabilità in più di acquistare da brand che definiscono chiaramente i loro valori anche attraverso i social media e che comunicano in maniera efficace con i consumatori tramite questi canali.

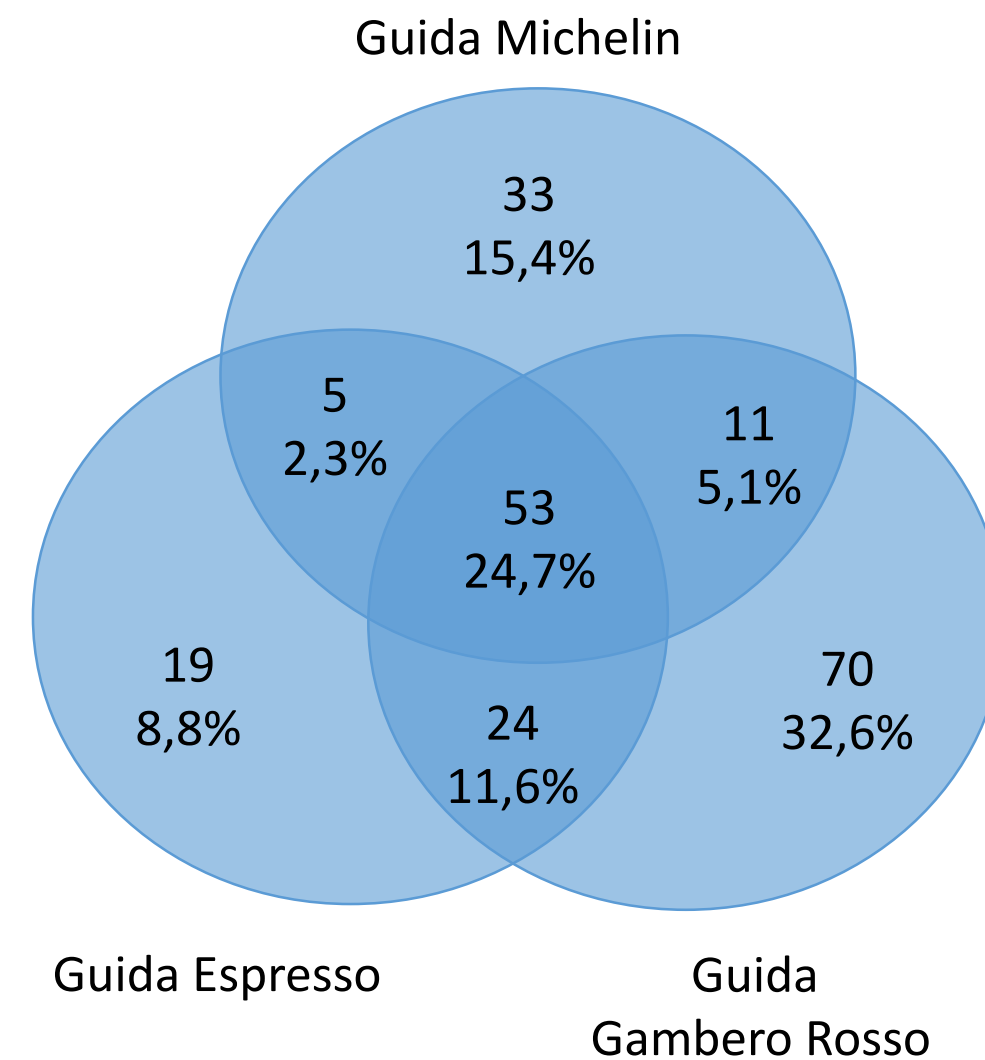


Il 46% di chi interagisce sul web con i propri clienti riceve feedback che sono mediamente più positivi ed il **55%** di queste realtà sostiene che i social media abbiano contribuito ad aumentare il proprio business.

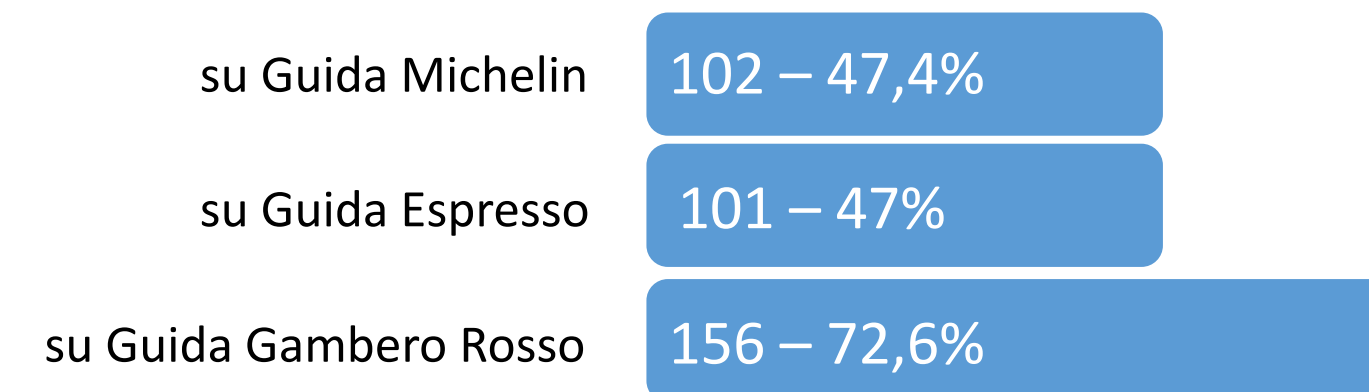


# FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' A MILANO #1

Ristoranti di Milano riportati sulle guide di settore  
(n° e percentuale per testate di riferimento - 2017)



Ristoranti di Milano riportati sulle guide di settore  
(n° e percentuale sul totale - 2017)

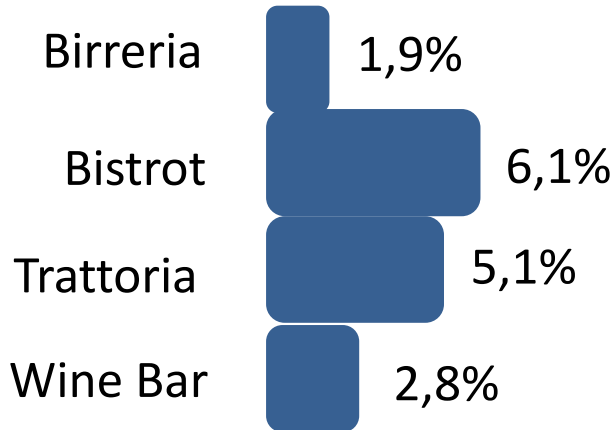


# FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' A MILANO #6 (CUCINA)

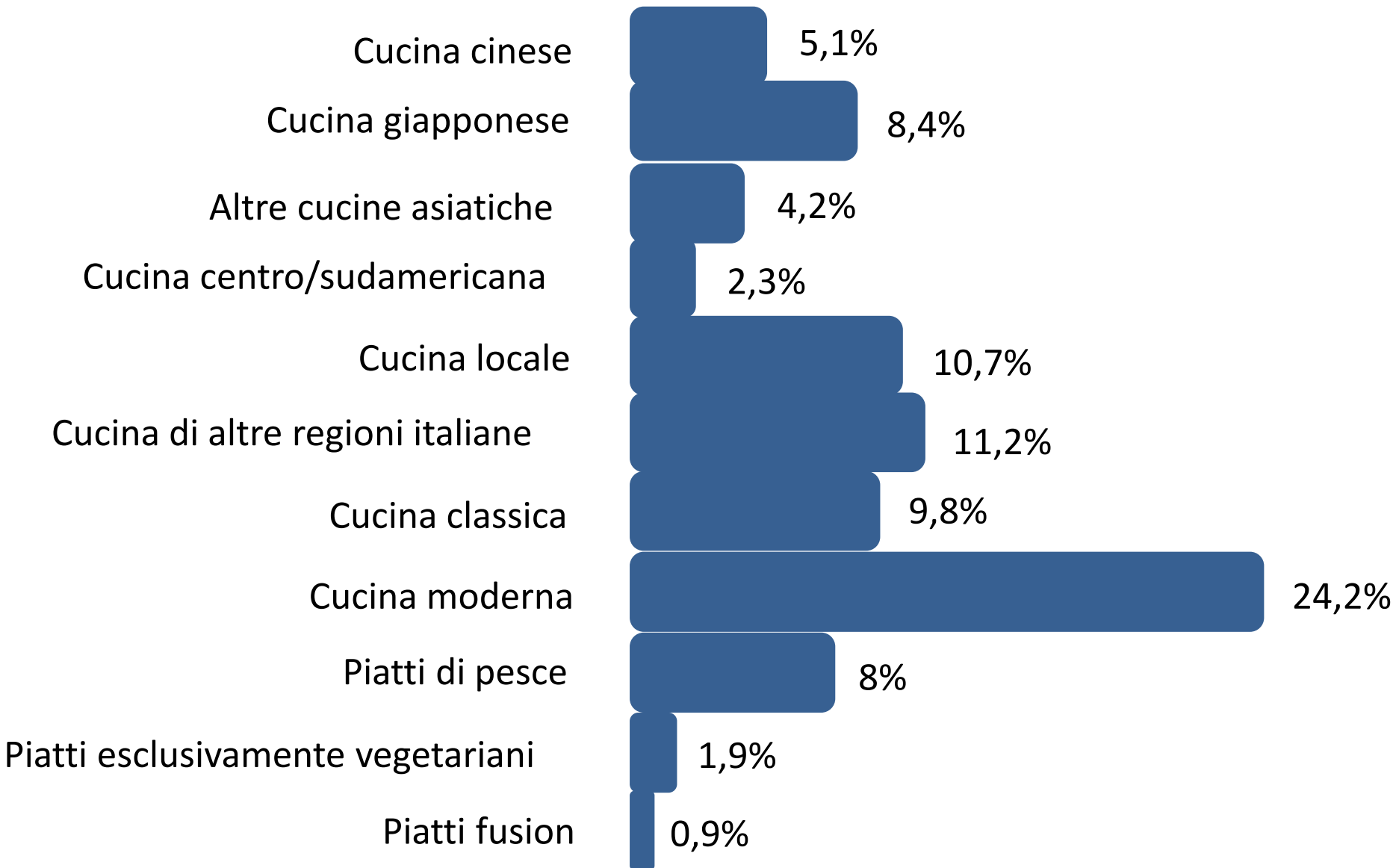
## *Tipologia di cucina*

- La stragrande maggioranza dei locali menzionati è costituita da **ristoranti**.
- Con riferimento al menù quasi ¼ (**24,2%**) dei ristoranti analizzati propone una **cucina moderna**. Circa il 10% dei locali propone **cucina milanese** sottolineando il forte legame col territorio.
- Per quanto riguarda le cucine **straniere**, vi è una netta prevalenza di quelle **asiatiche** (complessivamente quasi il 18%), mentre scarsissima rilevanza è data ai piatti fusion.

Ristoranti di Milano riportati sulle guide di settore: tipologia di locale  
(percentuale sul totale degli esercizi menzionati - 2017)



Ristoranti di Milano riportati sulle guide di settore: tipologia di cucina  
(percentuale sul totale degli esercizi menzionati - 2017)





# FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' A MILANO #7 (GIUDIZI DEI CRITICI)

## *Giudizi degli esperti*

- Da un'analisi testuale dei giudizi degli esperti emerge quali siano gli aspetti maggiormente considerati ed apprezzati dei locali milanesi :
  - La **qualità dei piatti** e della cucina, molto spesso con un riferimento diretto a quella **classica**, tradizionale milanese, o italiana
  - Di contro, non va dimenticata neppure la **creatività dello chef** e il suo tocco personale (o per meglio dire unico) con riferimento alla cucina moderna
  - Altrettanto importanti risultano essere il **servizio**, che deve essere impeccabile, ma **discreto**, e l'**ambiente/ atmosfera** del locale: **elegante**, ma al tempo stesso sempre più semplice ed **informale**



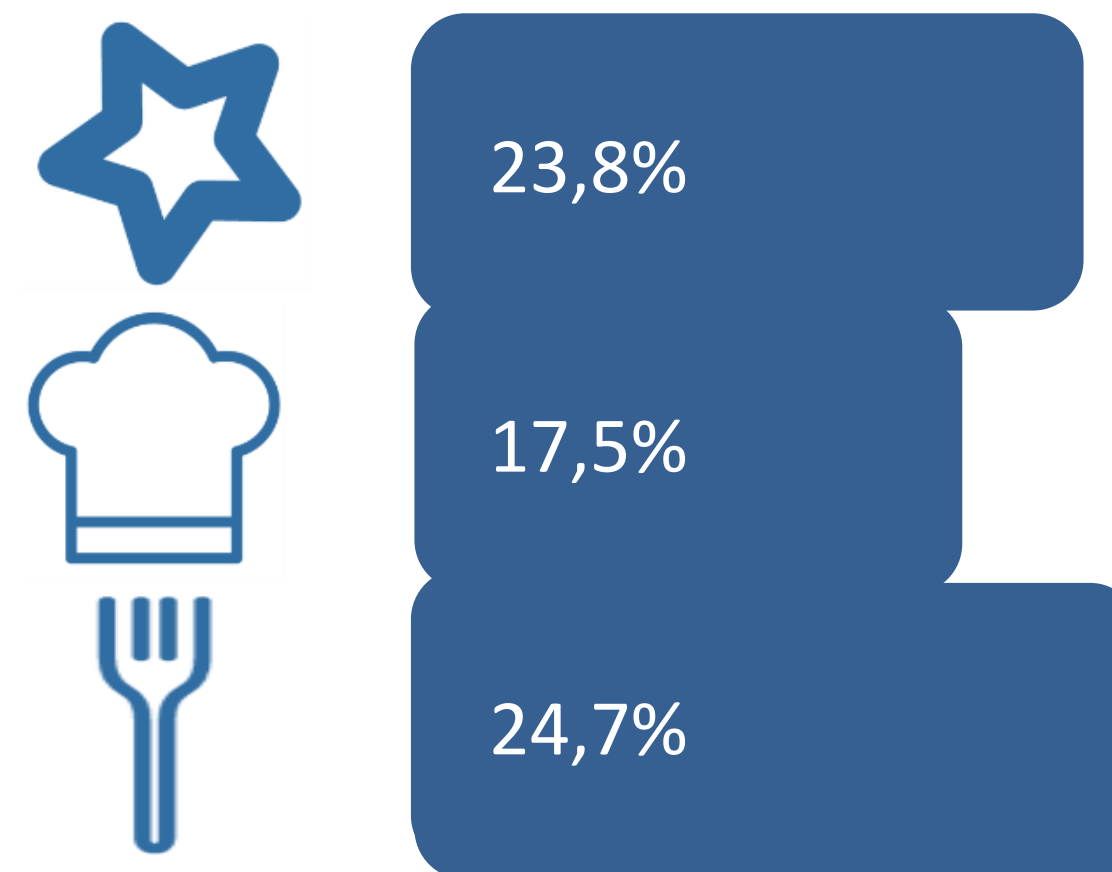
Nuvola delle parole elaborata con Wordclouds.com a partire dai commenti degli esperti riportati sulle guide

# FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' A MILANO I RISTORANTI D'ALBERGO

## *Focus sull'hôtellerie di lusso*

- In questi ultimi anni gli hotel di lusso milanesi si legano alla ristorazione di qualità: il **60,9%** degli **hotel 5-stelle di Milano** gestisce infatti uno (o più) **locali menzionati** nelle 3 guide di settore prese in considerazione.
- 14 ristoranti d'albergo dei 5-stelle milanesi raccolgono il **23,8%** delle **stelle Michelin**, il **17,5% dei cappelli** ed il **24,7% delle forchette**

Ristoranti d'albergo di Milano con riconoscimenti dalle guide di settore  
(percentuale sui riconoscimenti dei locali milanesi- 2017)



# ***Simona Greco***

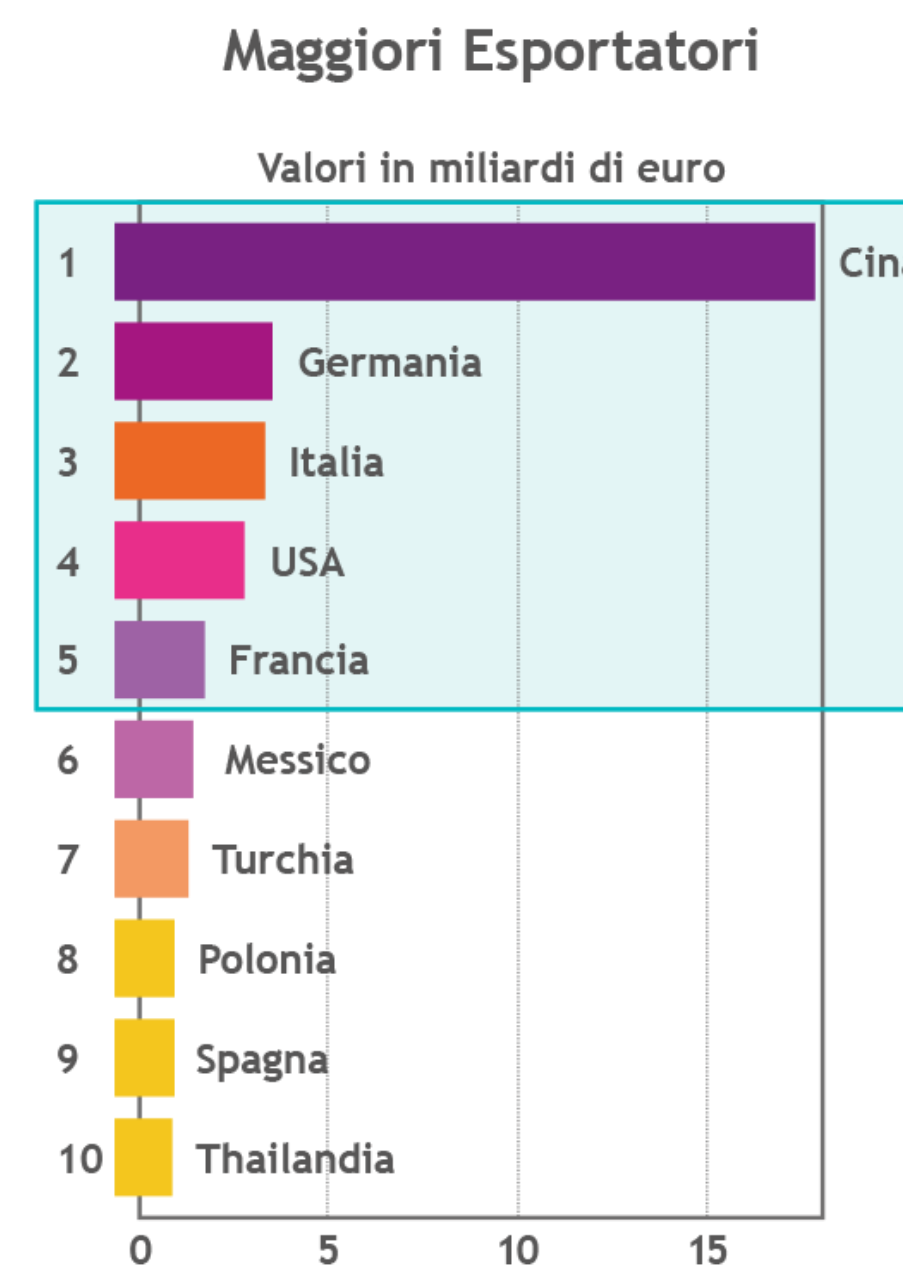
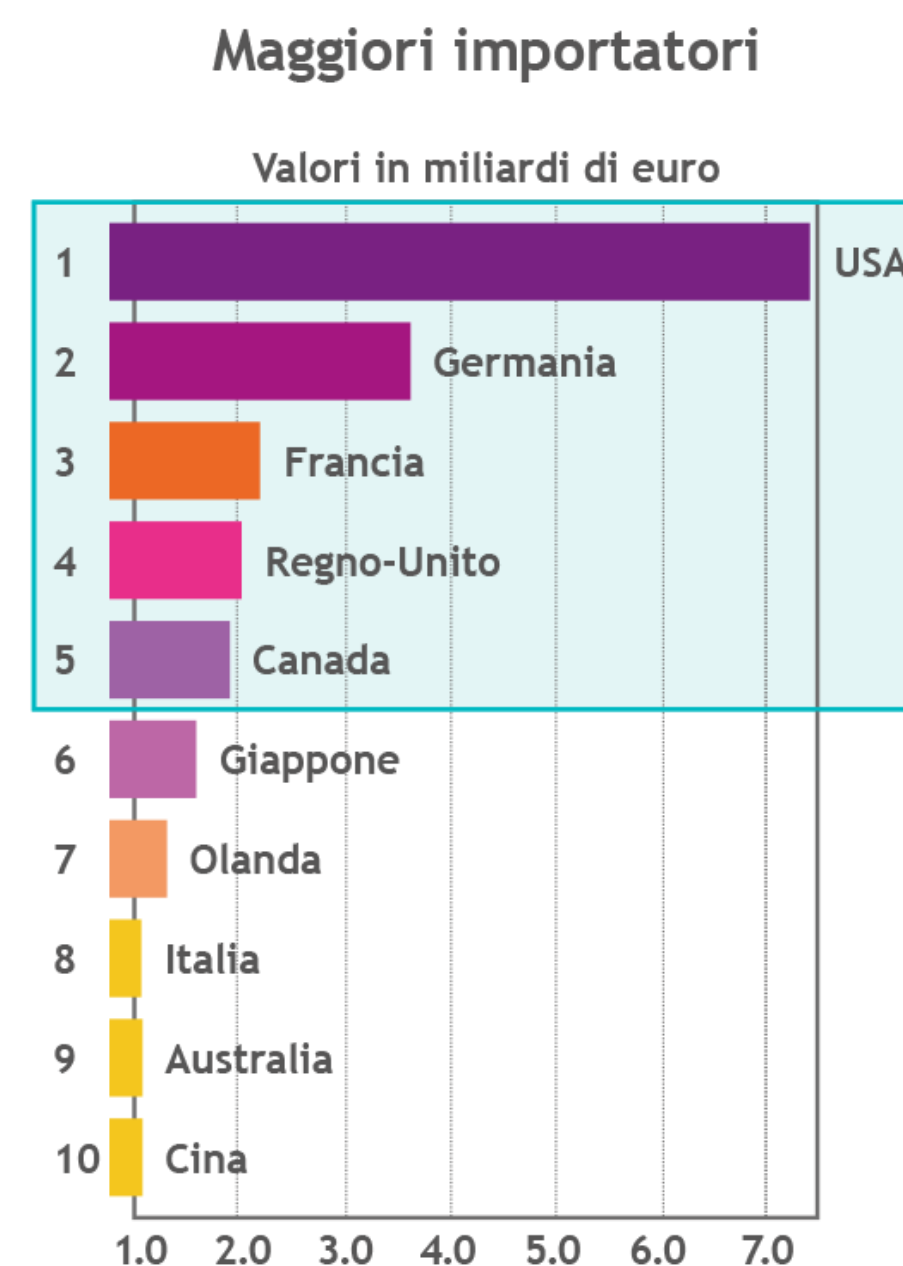
*Director Art, Fashion, Hospitality & Travel Exhibitions Department,  
Fiera Milano*



# IL COMPARTO DEL FOOD EQUIPMENT

- **5-6% l'anno:** crescita del comparto (nel mondo)
- **45 miliardi di euro:** valore del comparto (ultimo biennio, nel mondo)

## Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016



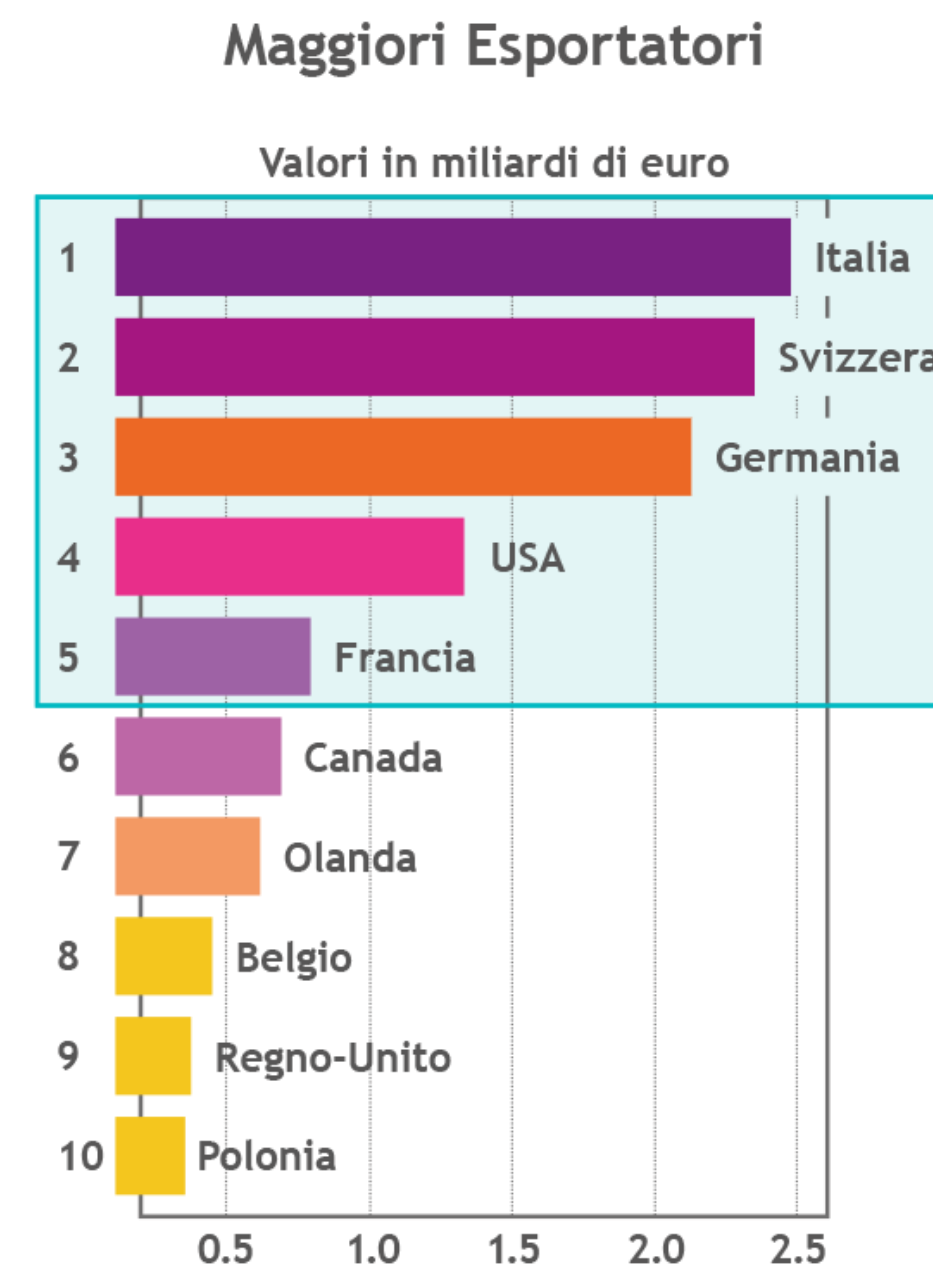
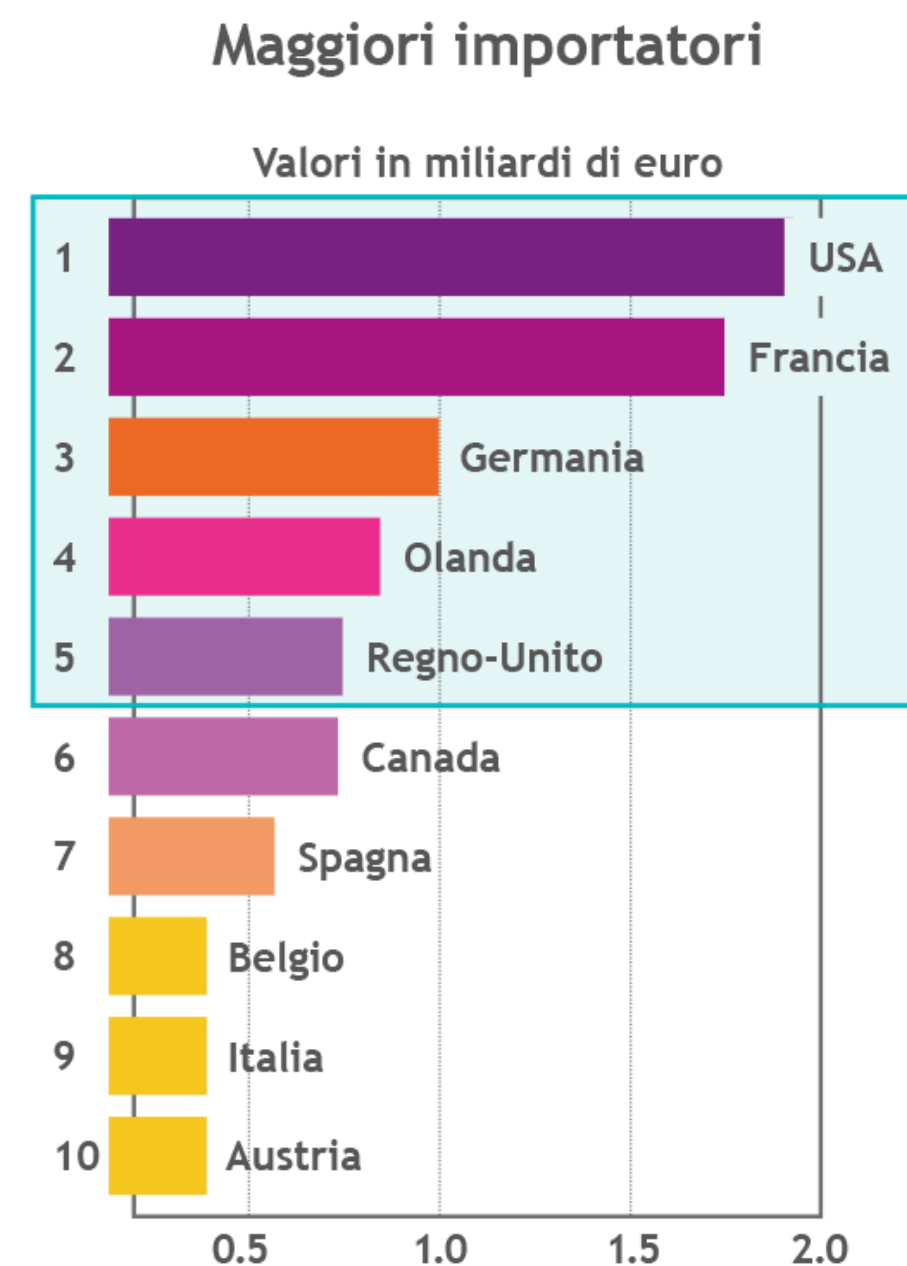
- **Stati Uniti, Germania, Francia e Regno Unito** risultano, nell'ordine, i principali importatori mondiali del comparto.
- La **Cina** è di gran lunga il paese esportatore più rilevante in termini di valori, davanti a **Germania e Italia**.



# IL COMPARTO CAFFÈ - MACCHINE PER CAFFÈ VENDING MACHINE

- **Circa 10%:** aumento medio annuo (nel mondo)
- **Quasi 15 miliardi di euro:** picco raggiunto nel 2016 (nel mondo)

## Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016

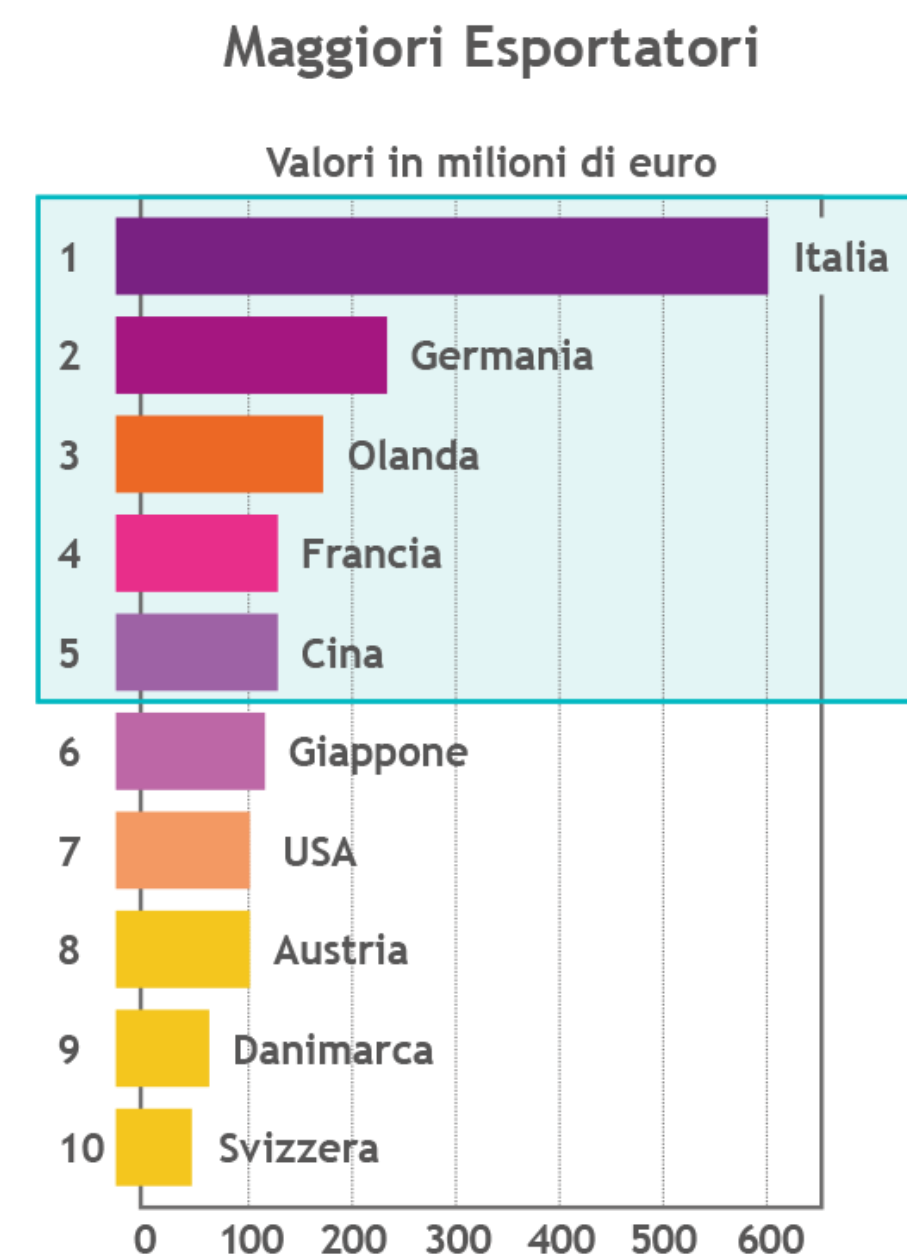
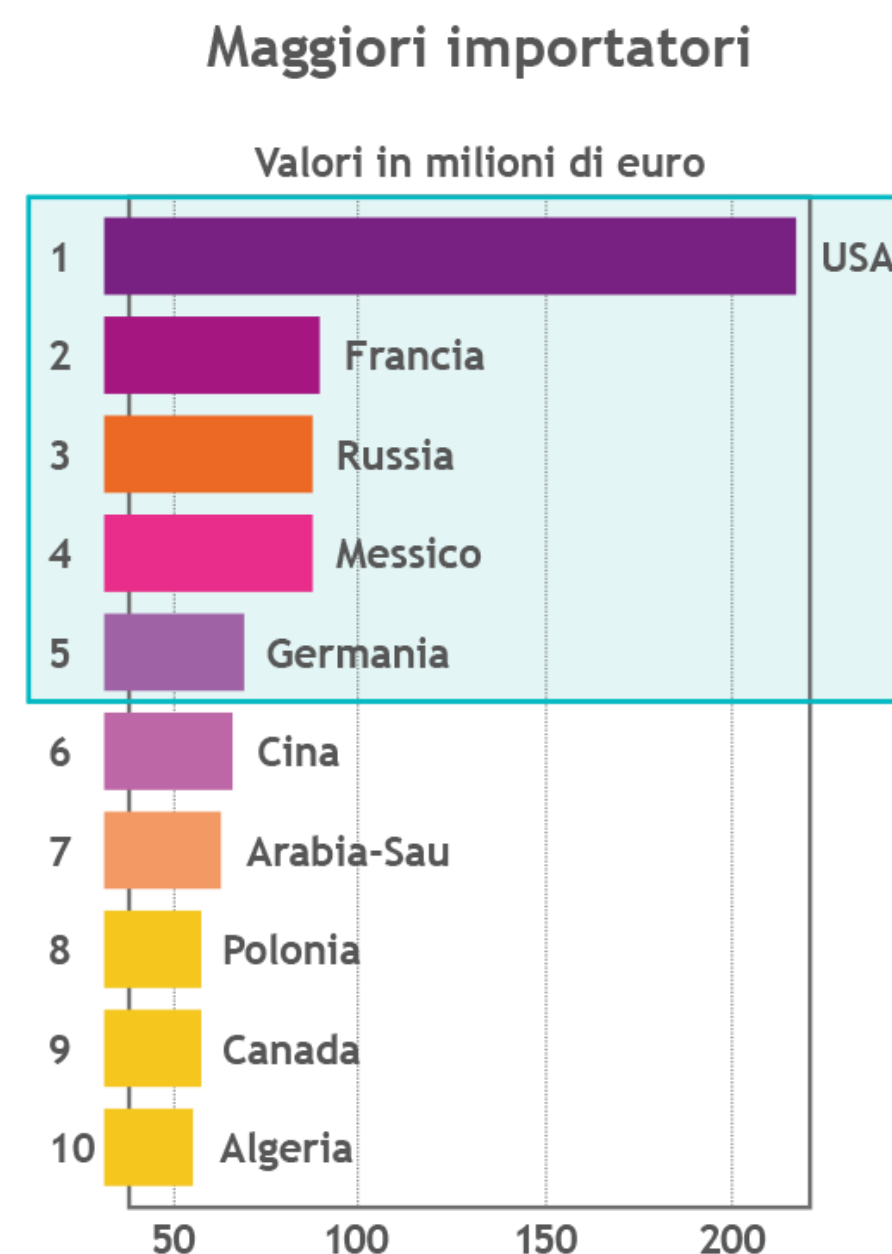


**Stati Uniti e Francia** risultano i principali importatori mondiali del comparto nel 2016.  
**Italia, Svizzera e Germania** sono i paesi competitori leader al mondo per valore esportazioni.

# IL COMPARTO PANIFICAZIONE E DOLCE

- **+4,1%:** aumento medio annuo 2008-2016 (nel mondo)
- **2,1 miliardi di euro:** valore del comparto nel 2016 (nel mondo)

## Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016

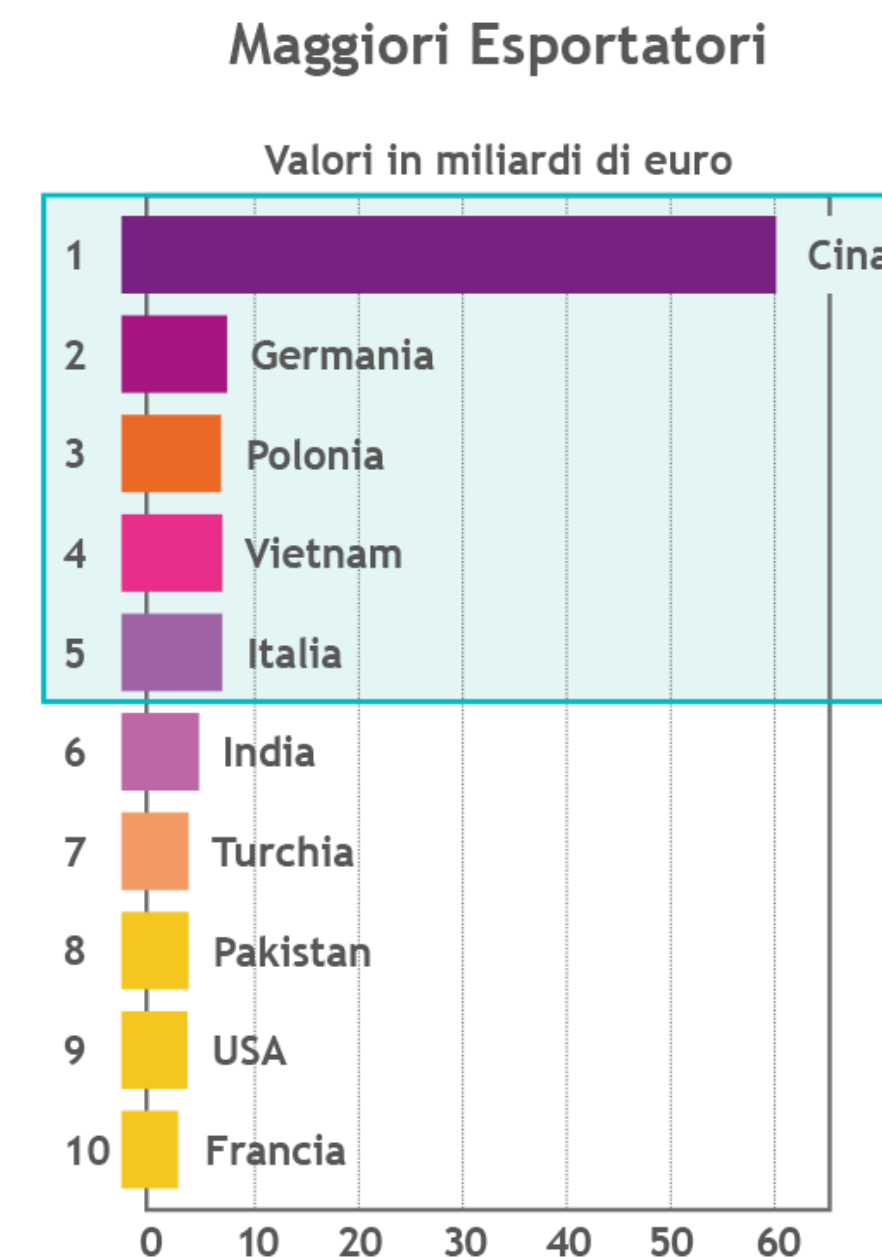
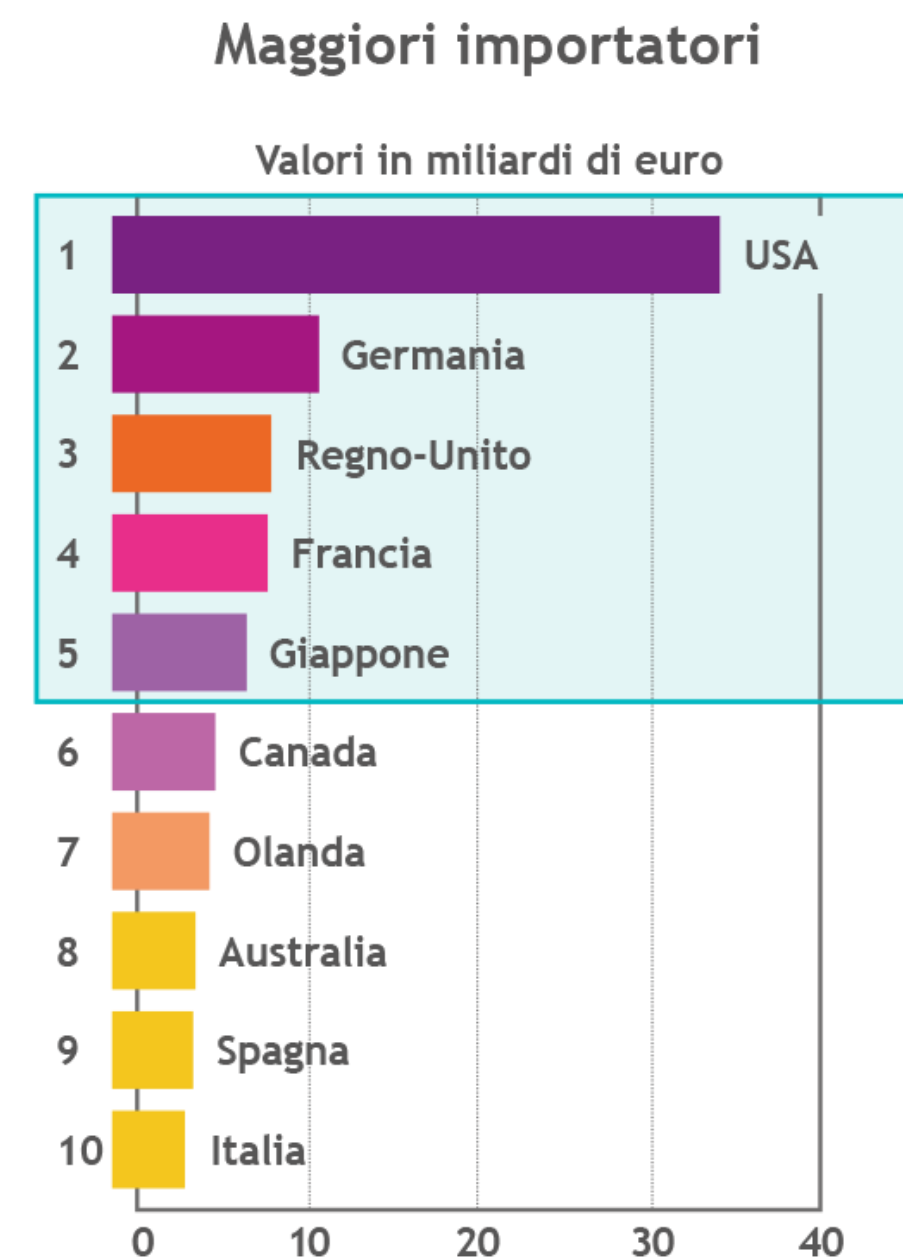


- Gli **Stati Uniti** rappresentano di gran lunga il maggiore importatore mondiale del comparto, davanti a **Francia, Russia e Messico**
- L'**export italiano** risulta **leader mondiale del settore**, davanti alla Germania

# IL COMPARTO ARREDO E TAVOLA\*

- **6%:** aumento medio annuo (nel mondo)
- **142 miliardi di euro:** domanda mondiale (ultimo biennio, nel mondo)

## Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016



Gli **Stati Uniti** rappresentano di gran lunga il maggiore importatore mondiale del comparto, davanti a **Germania, Regno Unito, Francia e Giappone**. La **Cina** è invece nettamente il primo esportatore al mondo del comparto; **l'Italia** figura al 5° posto della graduatoria esportatori nel 2016.

# L'INTERNAZIONALITÀ DI HOSTMILANO - 2017



**ESPOSITORI** da **55** Paesi

- **1.824** aziende
- **732** estere **(40,1%)**
- **9 new entry**

Bielorussia, Canada, Egitto,  
Liechtenstein, Nuova Zelanda, Serbia,  
Sud Africa, Sri Lanka, Ucraina

**VISITATORI**

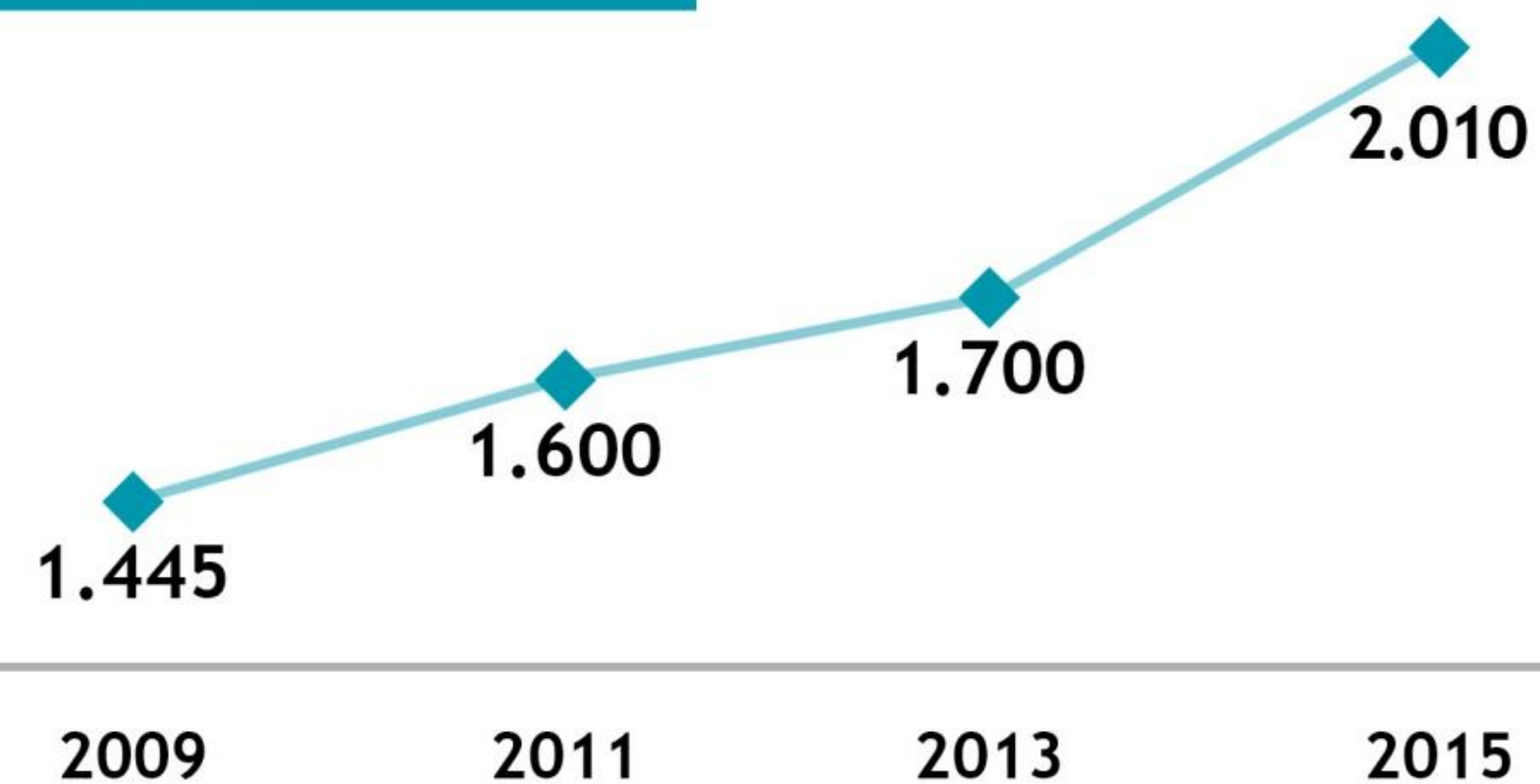
da **172** Paesi

**BUYER** più di **1.500** da

- Europa **(10%)**
- Mediterraneo e Sudafrica **(7%)**
- Medio Oriente **(15%)**
- Nord America **(23%)**
- Centro e Sud America **(8%)**
- Russia **(18%)**
- Asia e Oceania **(19%)**

# TREND DI CRESCITA 2009-2017 ESPOSITORI

## ESPOSITORI TOTALI



A 5 mesi:  
**1.824**

Crescita totale  
espositori\*  
**+39%**

## internazionalità

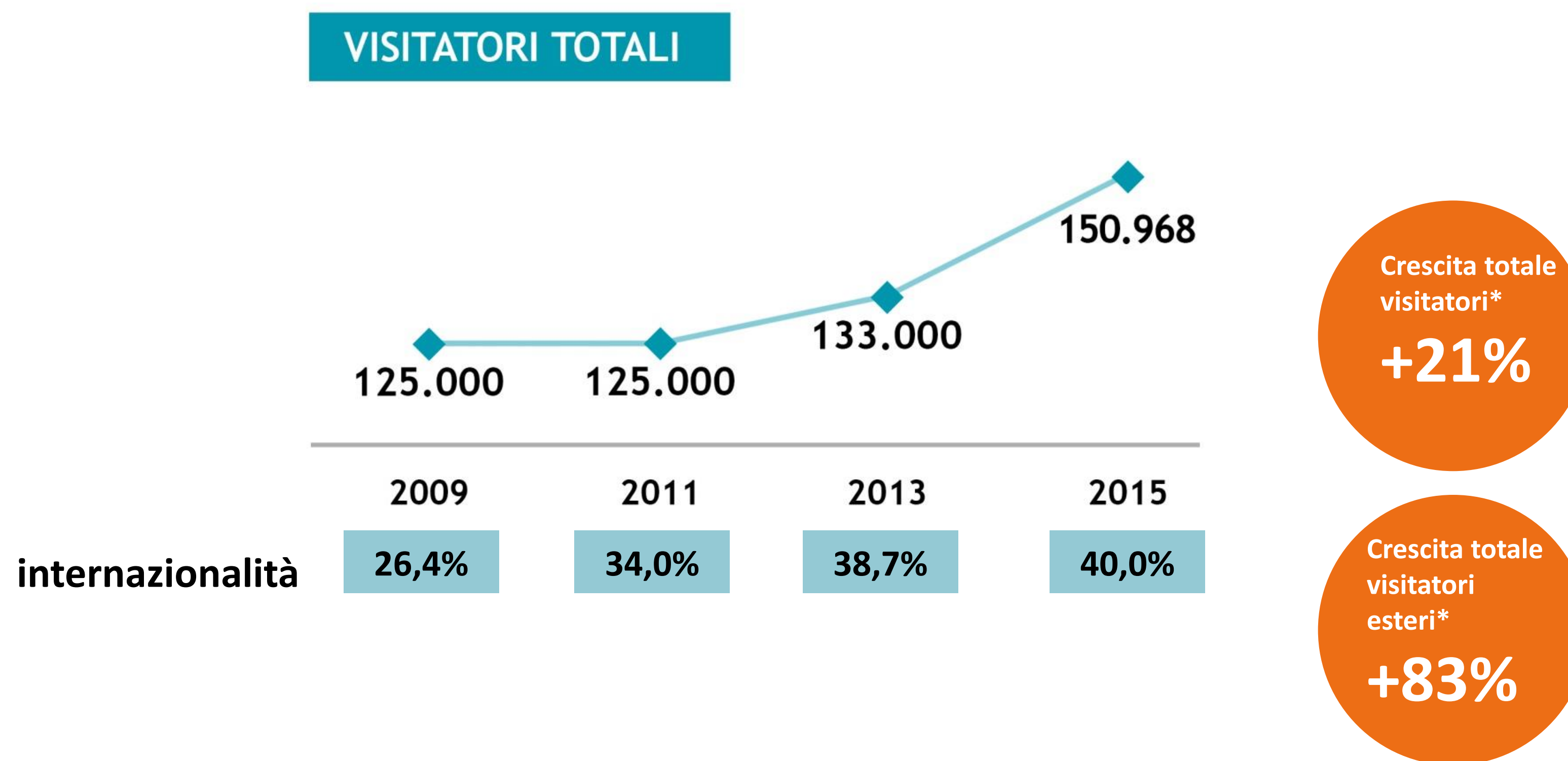
	2009	2011	2013	2015
	26,3%	30,2%	32,9%	37,0%

A 5 mesi:  
**40,1%**

Crescita totale  
espositori  
esteri\*  
**+96%**

	2009	2015	% variazione
Italia	1.065	1.266	+19%
Germania	50	98	+96%
Spagna	42	80	+90%
Francia	38	82	+116%
USA	25	53	+112%
Regno Unito	12	25	+108%

# TREND DI CRESCITA 2009-2017 VISITATORI





# AREA ESPOSITIVA HostMilano2017



## 1 MACRO AREA

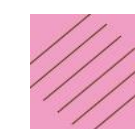


Ristorazione professionale  
Pane, Pizza, Pasta

## 2 MACRO AREA



Caffè, Tea  
Bar, Macchine caffè, Vending



Gelato, Pasticceria, Caffè

## 3 MACRO AREA



Arredo, Tavola



Equipment, Coffee and Food  
40<sup>th</sup> International Hospitality Exhibition  
October 20\_24, 2017 fieramilano