

in Milano



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano

Conferenza Stampa
6 giugno 2017 ore 12.00

RISTORAZIONE, LUSSO E TERRITORIO: DRIVERS DELL'ITALIAN WAY OF LIVING

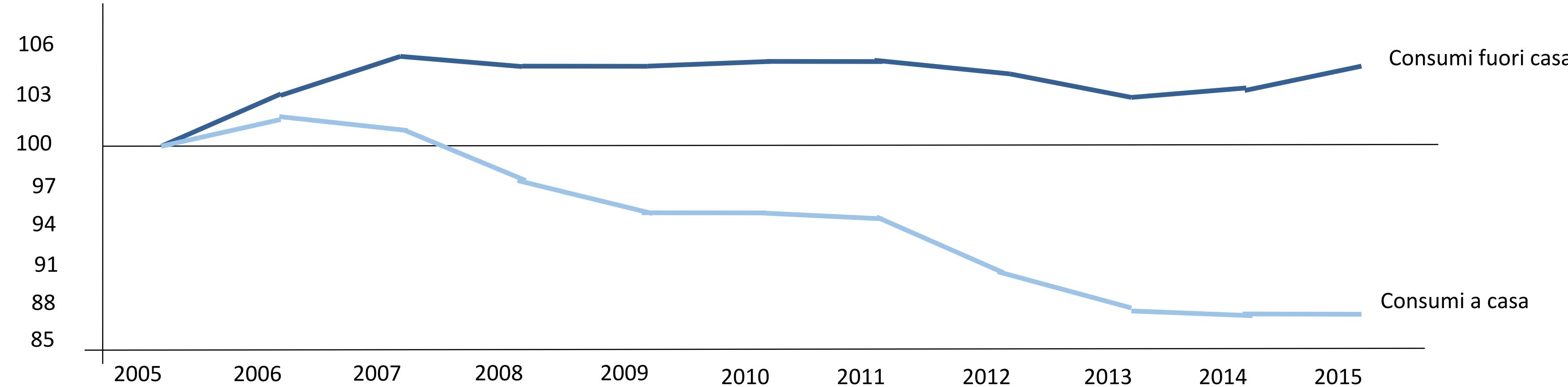
Magda Antonioli Corigliano – Direttrice Master in Economia del Turismo, Università Bocconi

Sara Bricchi – Ricercatrice MET, Università Bocconi

Maggio 2017

GLI ITALIANI E I CONSUMI FUORI CASA

Andamento dei consumi alimentari in Italia (valori costanti)

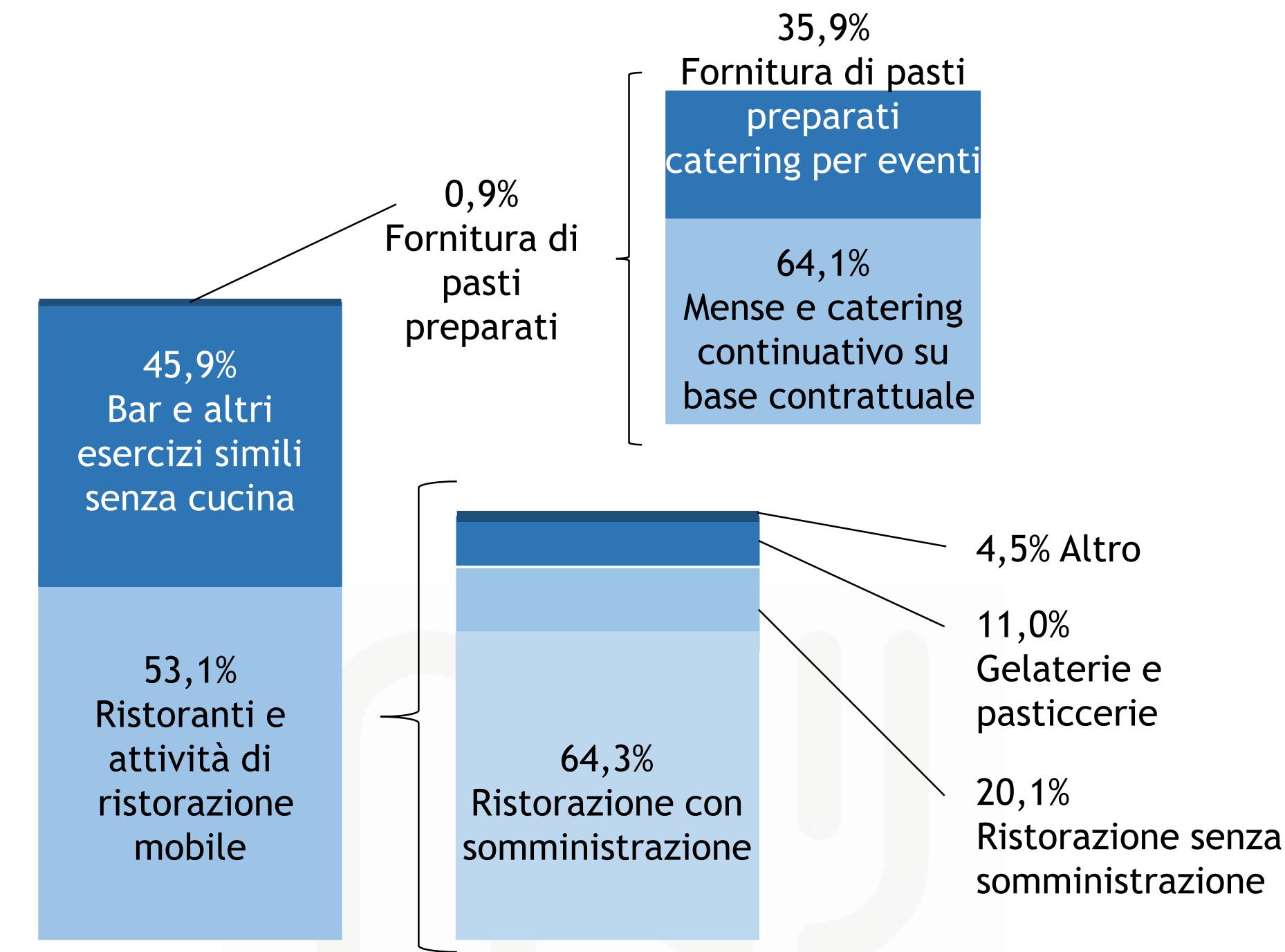


Fonte: Tradelab per Mixer, 2016

- 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

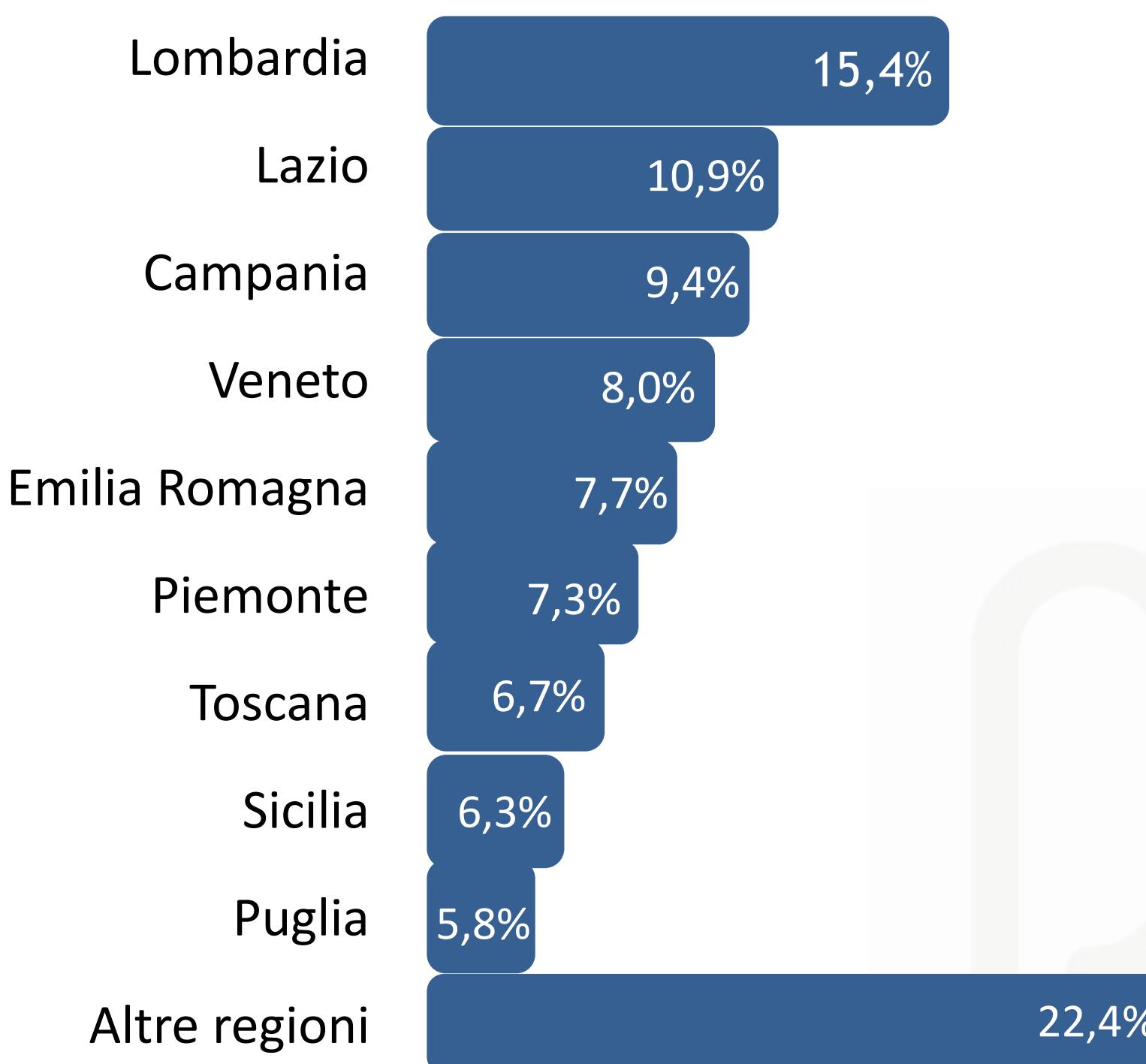
Segmentazione delle imprese di ristorazione



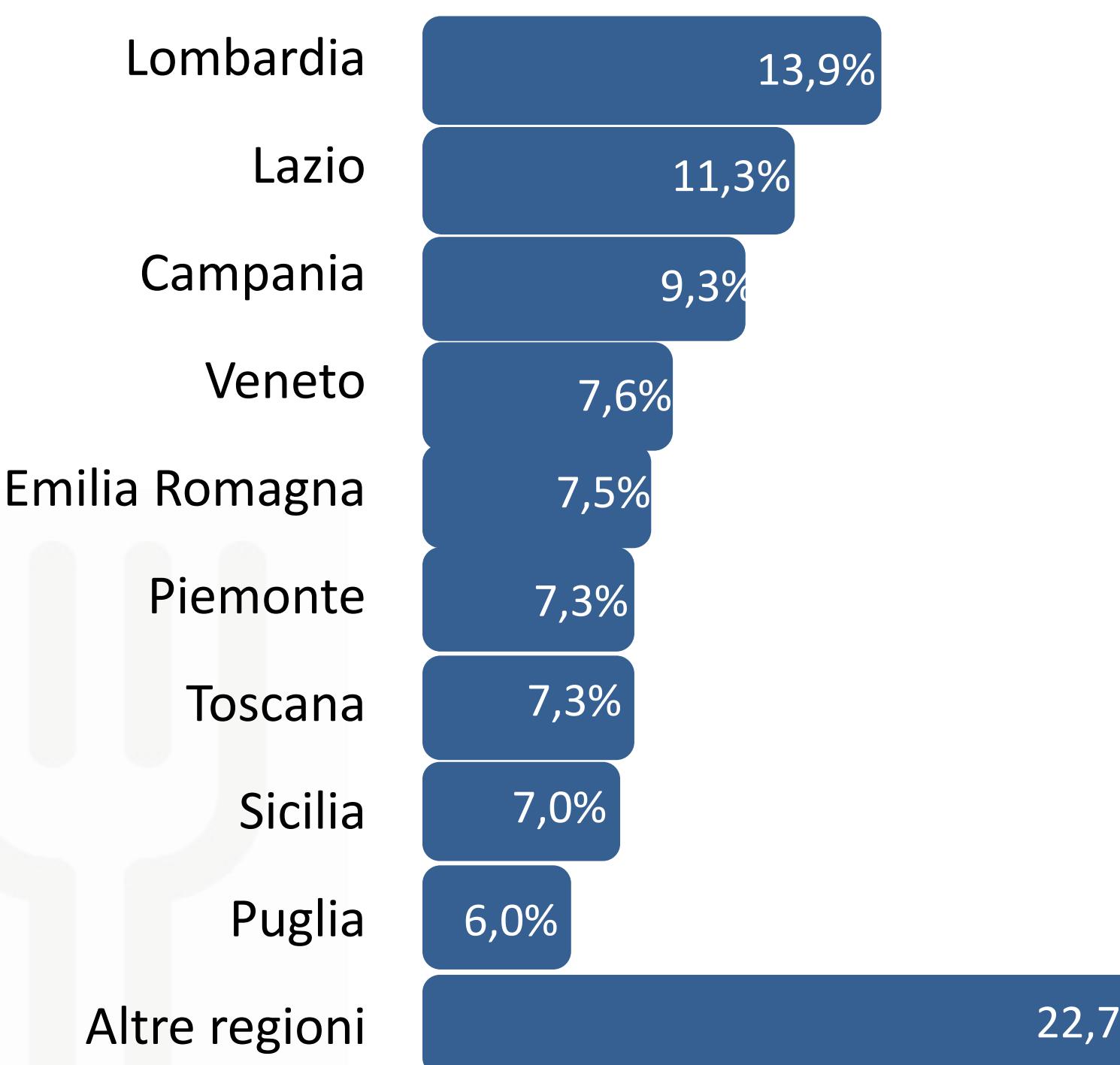
- A fine 2015 erano oltre **325.000** le aziende attive in Italia nei servizi di ristorazione. Di queste, il **53,1%** è costituito da **ristoranti**.

LE IMPRESE ITALIANE DELLA RISTORAZIONE

Servizi di ristorazione
Distribuzione delle imprese attive (2015)

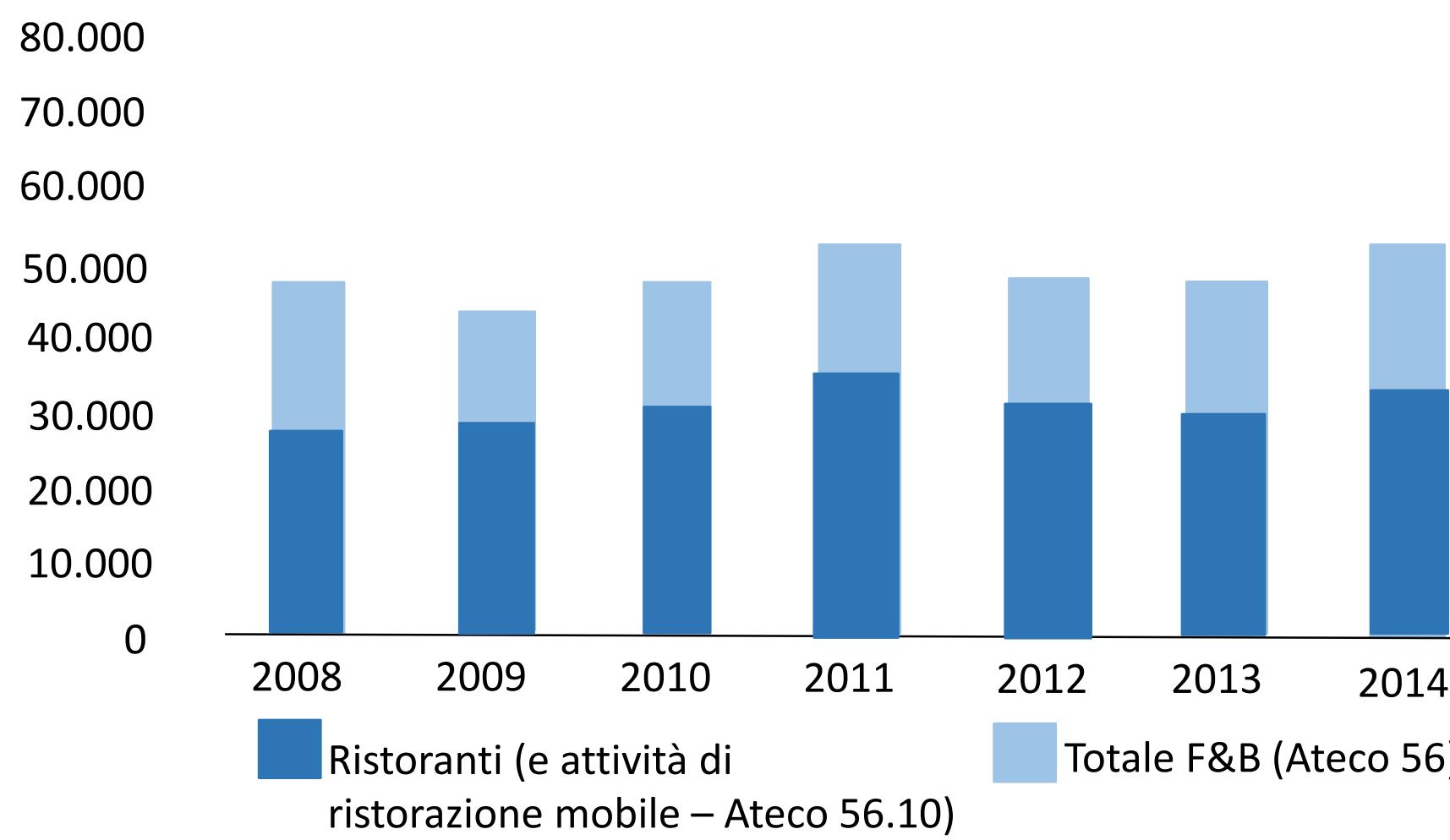


Ristoranti e attività di ristorazione mobile
Distribuzione delle imprese attive (2015)

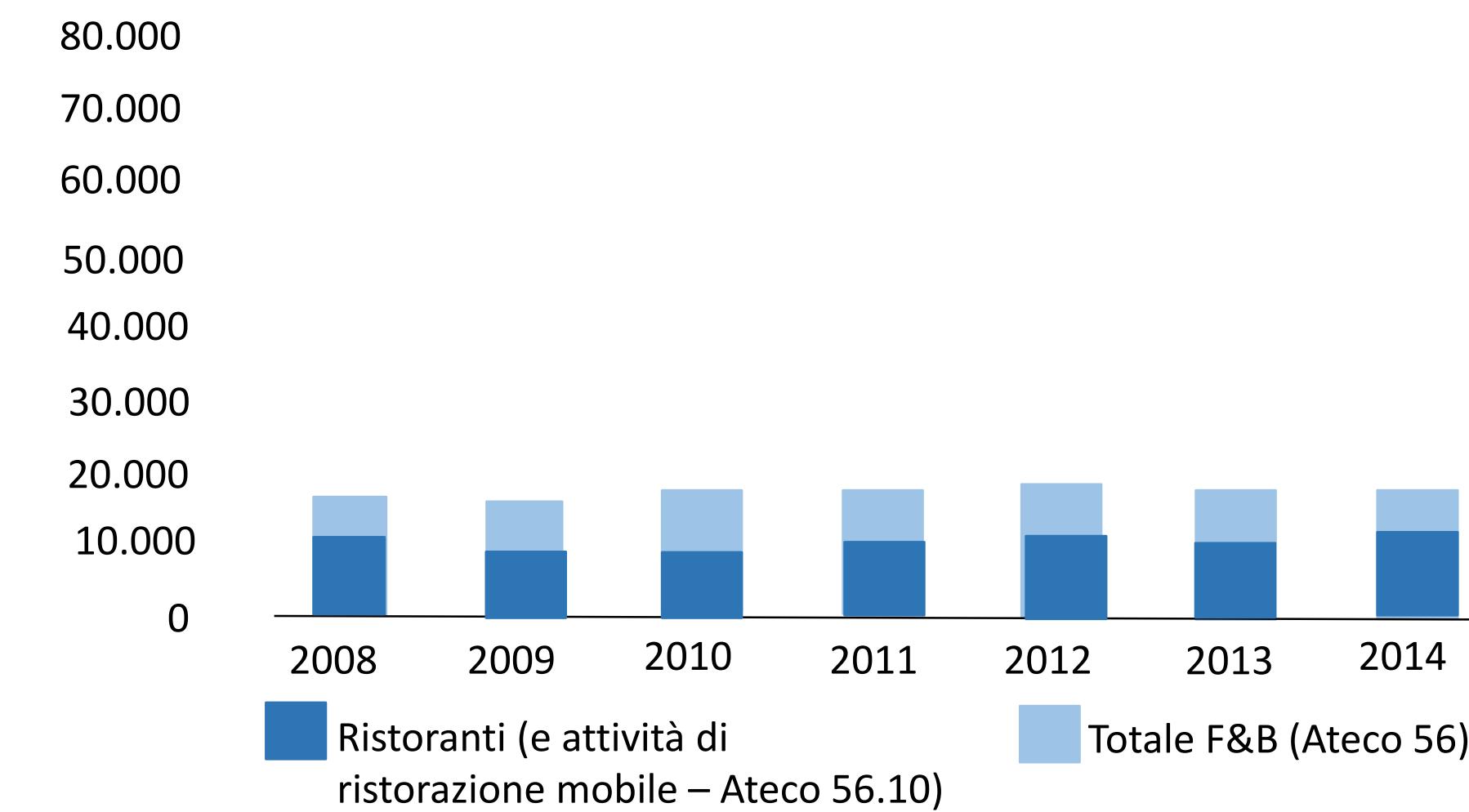


LA RISTORAZIONE IN ITALIA: TURNOVER E VALORE AGGIUNTO

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



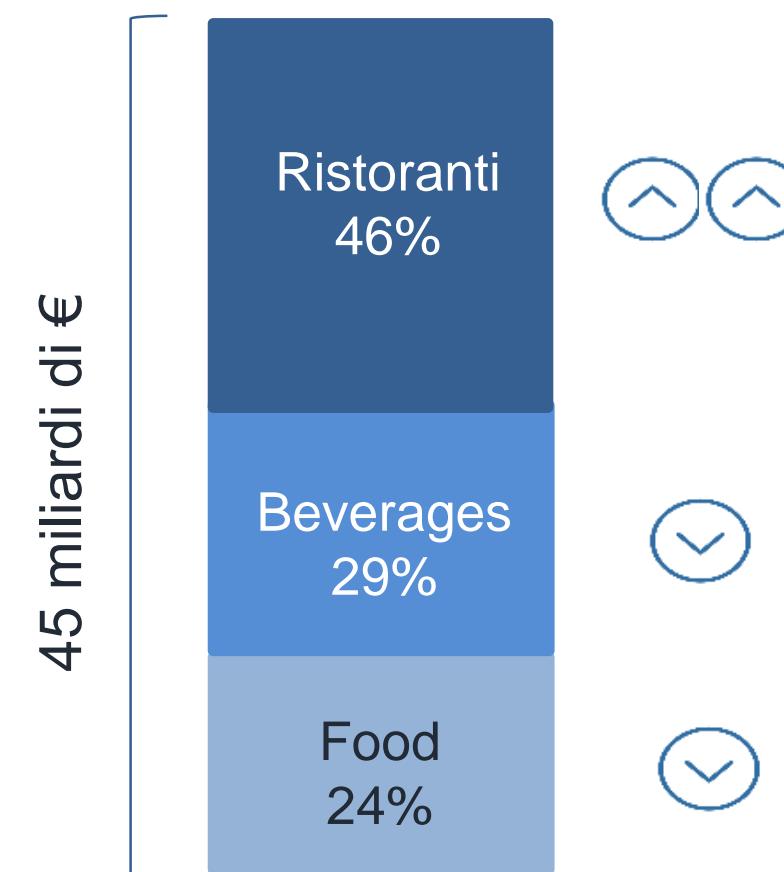
Settore dell'ospitalità in Italia: valore aggiunto** (milioni euro)



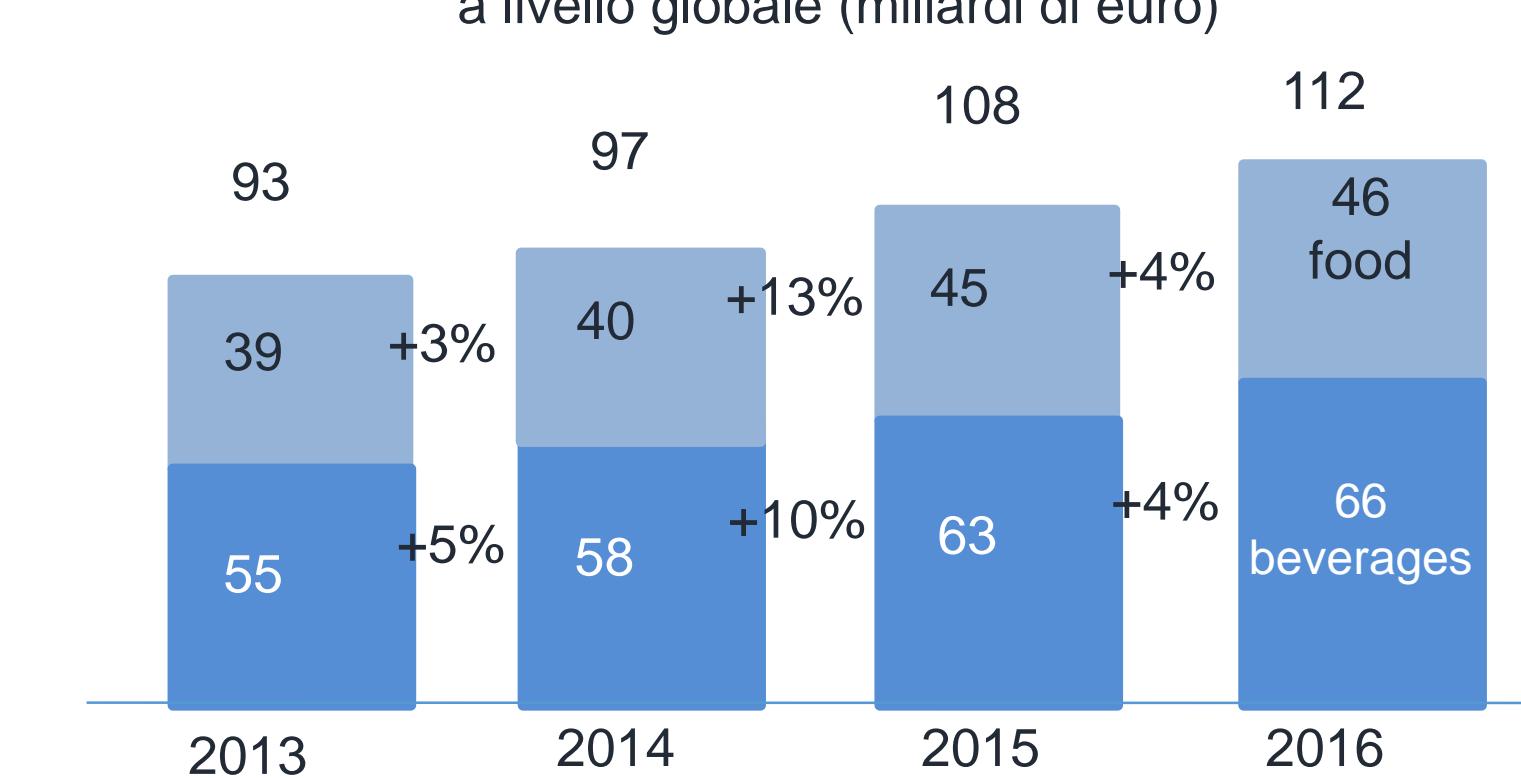
Fonte: elaborazioni su dati Eurostat, 2016

IL POSIZIONAMENTO DELL'OSPITALITA' NEL MERCATO DEI BENI DI LUSSO

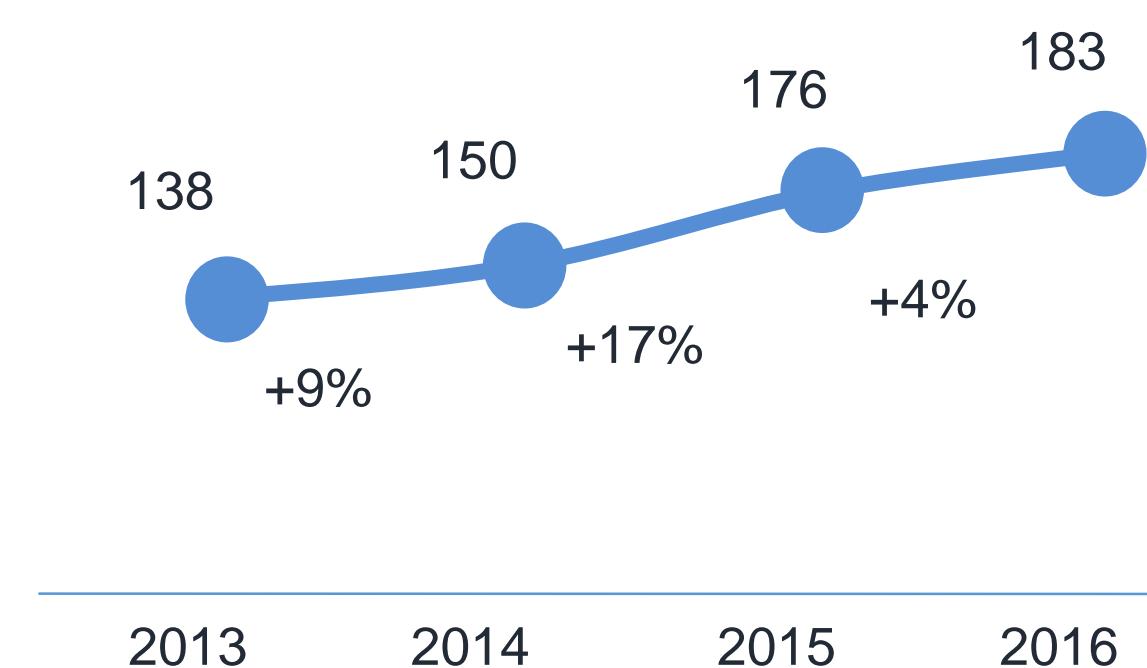
Mercato del food di lusso
a livello globale (% - 2016)



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

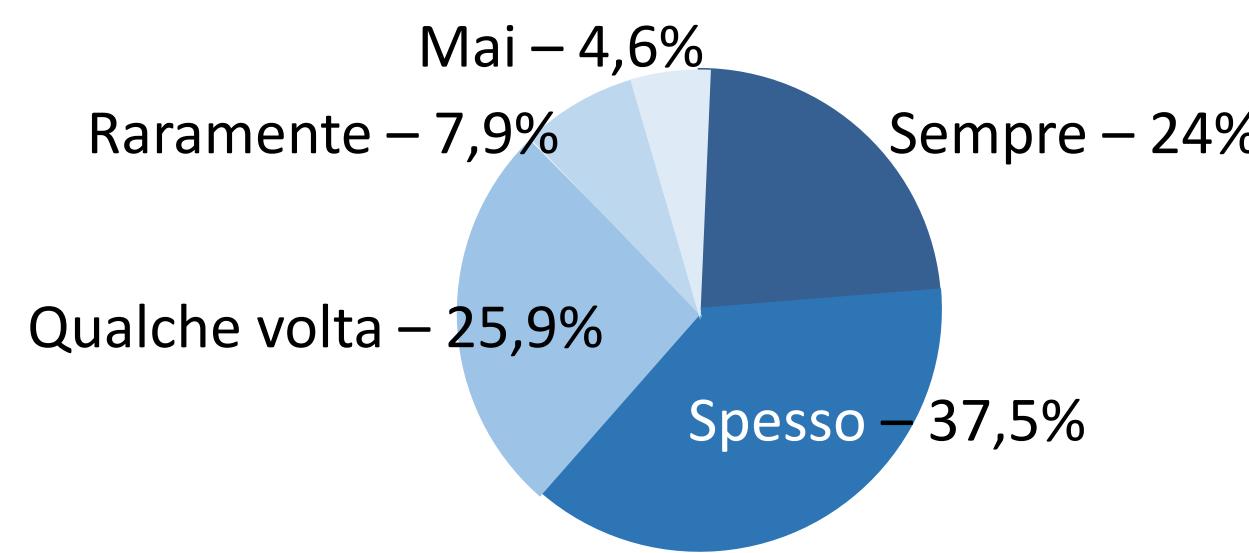
Dei 45 miliardi di euro di fatturato legati a questo comparto, il **46%** si riferisce alla **ristorazione**, che ha visto negli ultimi anni, a differenza della vendita diretta di prodotti enogastronomici di lusso, una **forte crescita**. I ristoranti di lusso si stanno sempre più specializzando attraverso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

Hôtellerie

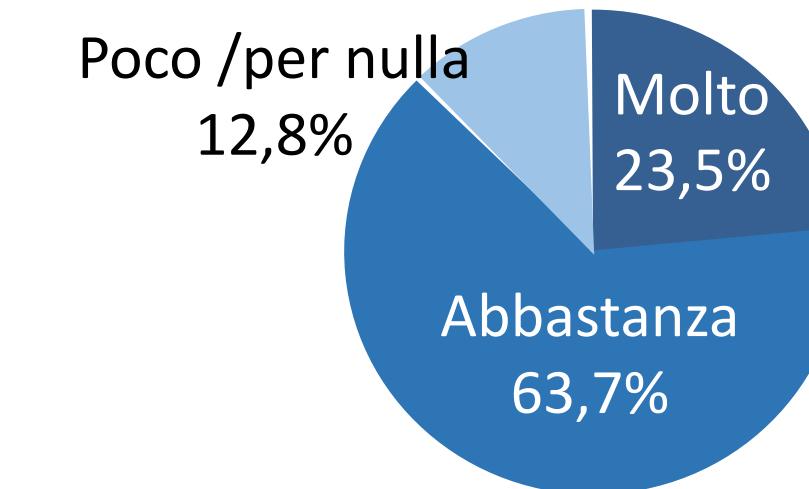
Per l'hôtellerie di lusso il **2016** a livello globale è stato un **anno positivo**, che ha registrato una crescita del **+4%** rispetto all'anno precedente, confermando un trend che continua ormai da diversi anni.

INFLUENZA DELLE NUOVE TECNOLOGIE SUL COMPORTAMENTO DI CONSUMO: LA RETE

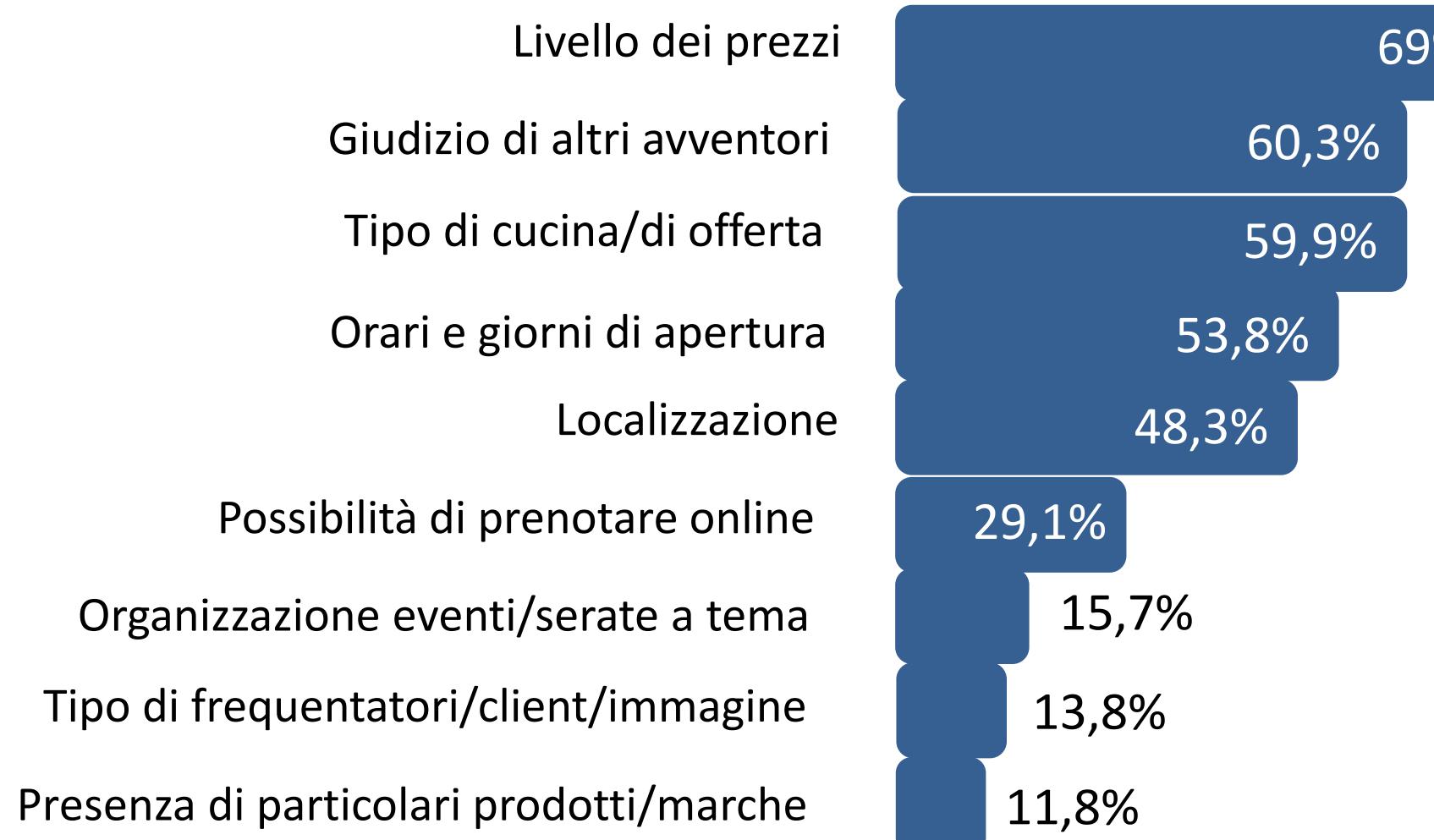
Prima di entrare in un locale che non conosci con che frequenza utilizzi internet per cercare informazioni?



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

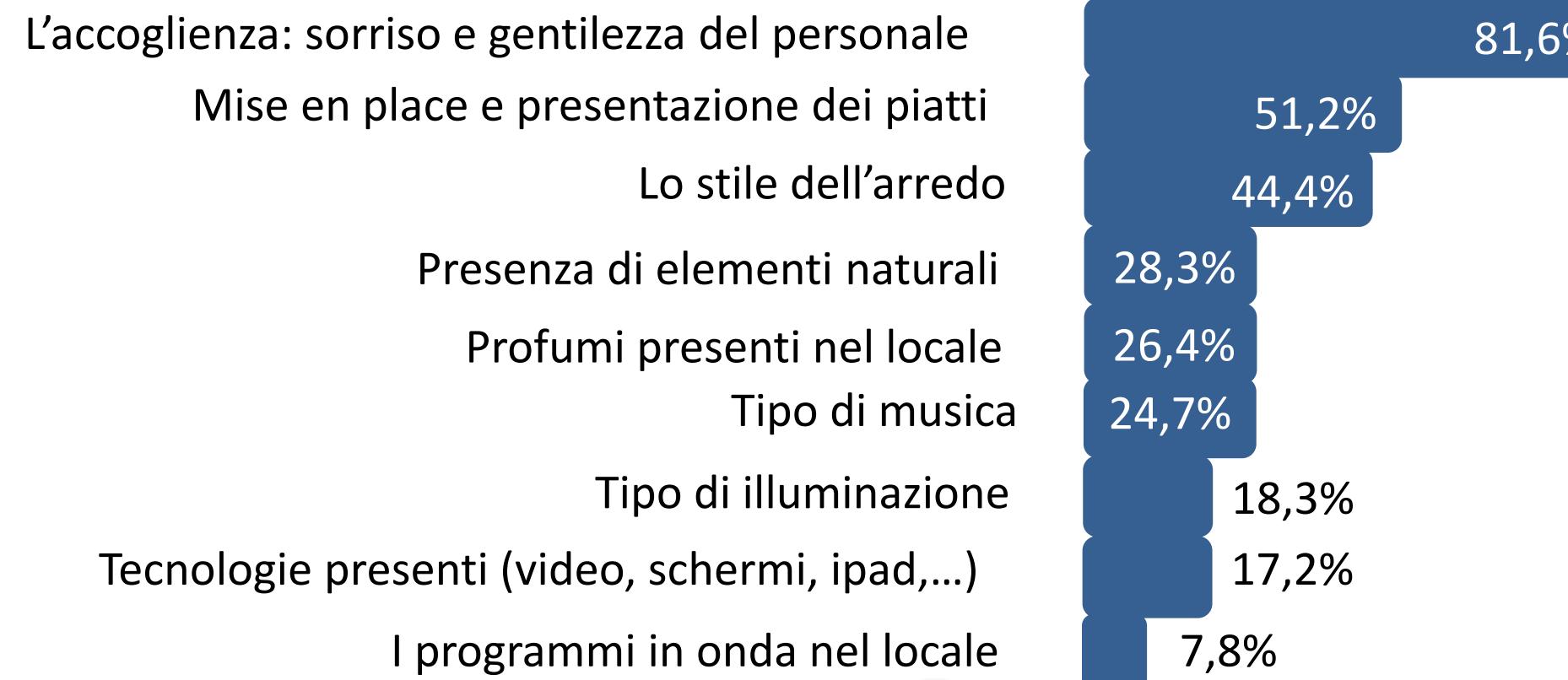


Tipologia di informazioni ricercate online

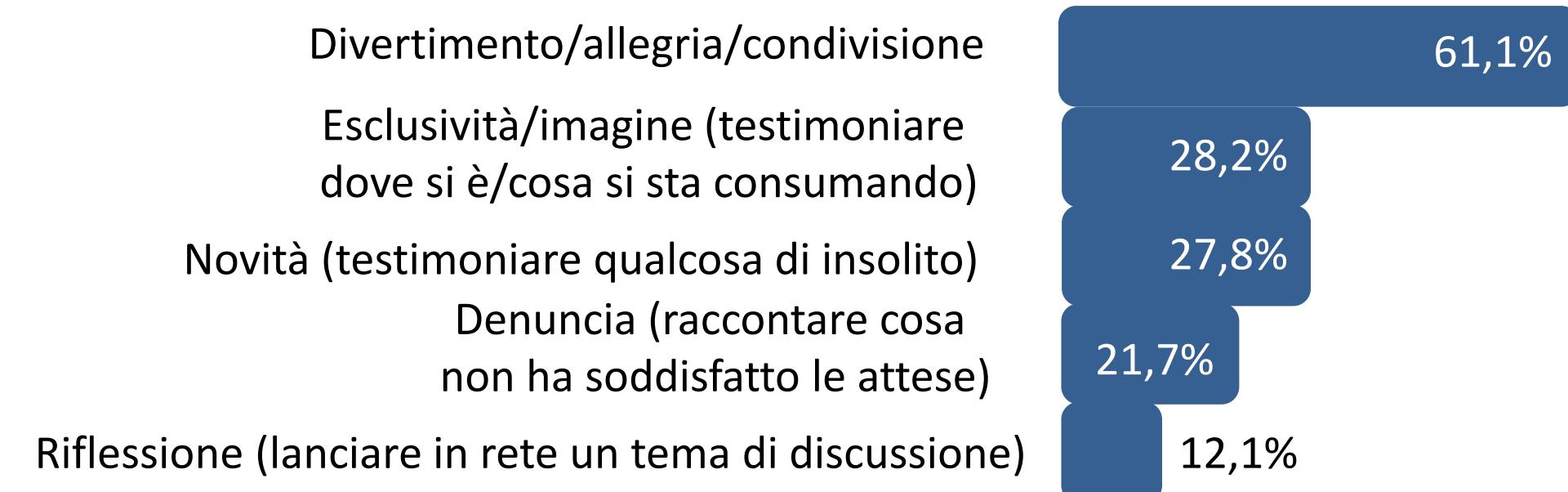


INFLUENZA DELLE NUOVE TECNOLOGIE SUL COMPORTAMENTO DI CONSUMO

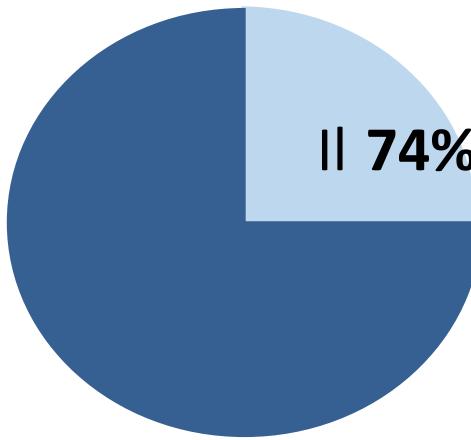
A quali elementi fai attenzione quando vai in un locale?



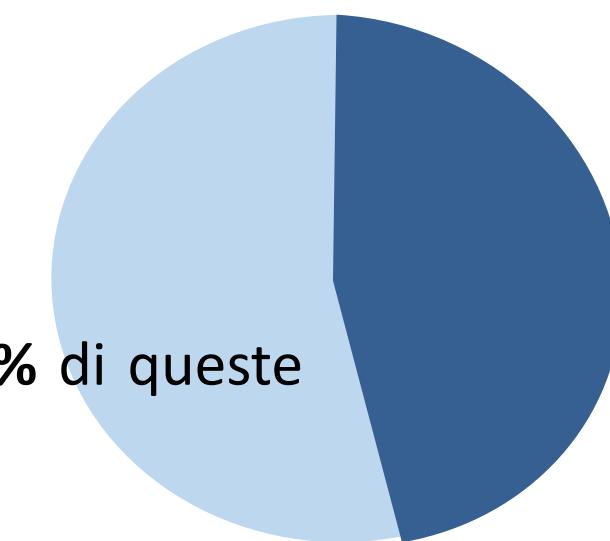
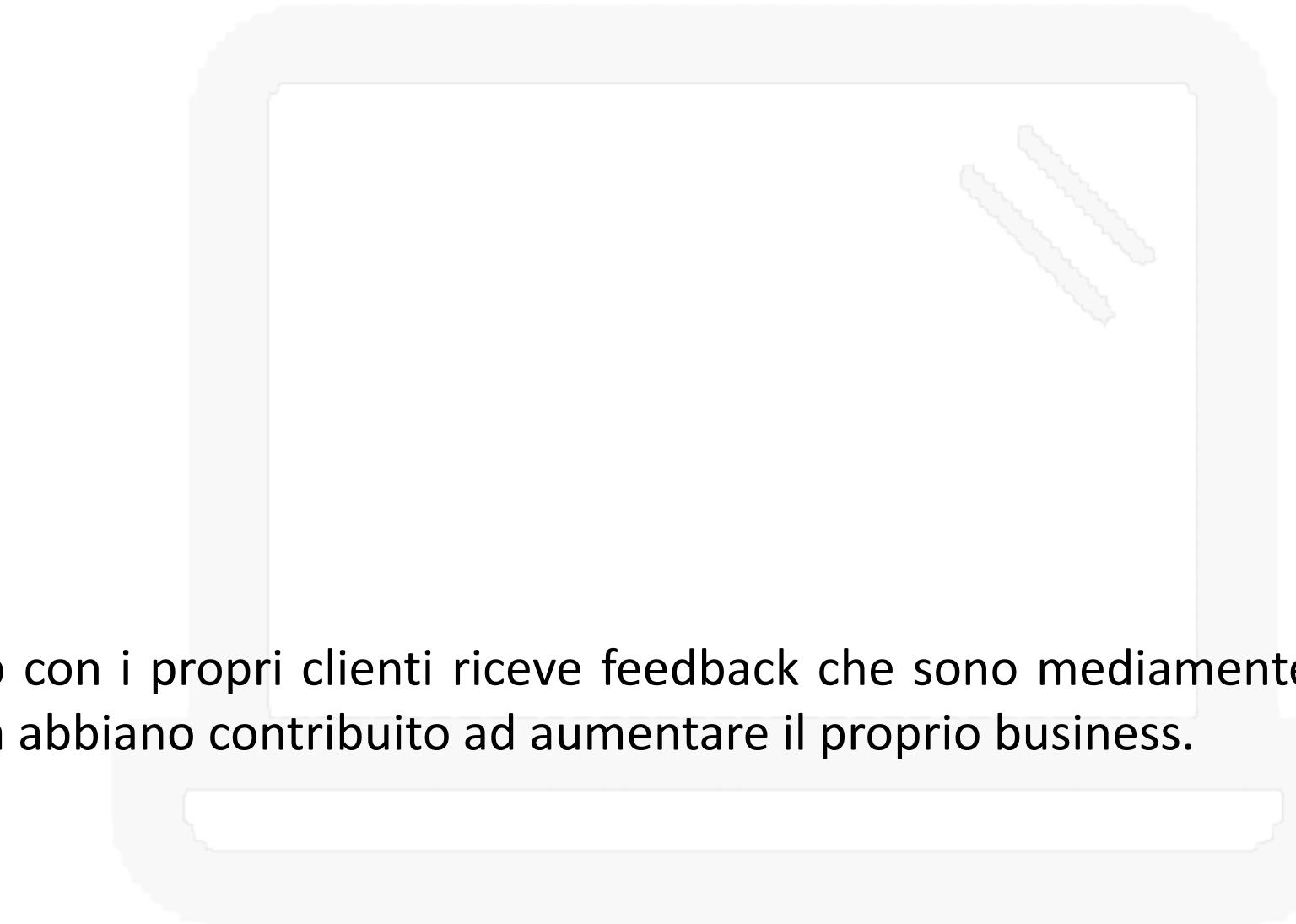
Motivazioni per la condivisione in rete delle esperienze nei locali



TECNOLOGIA E INNOVAZIONE #1



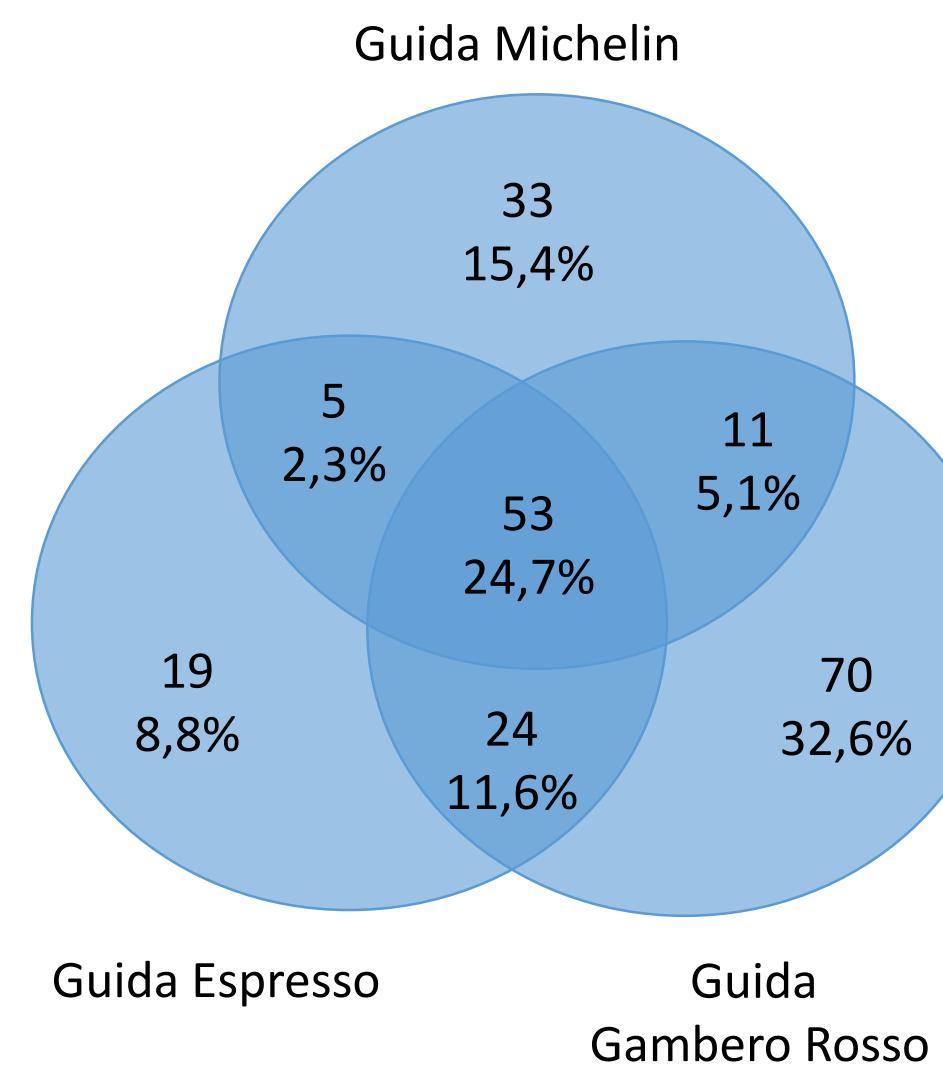
Il **74%** dei consumatori mostra fino al 40% di probabilità in più di acquistare da brand che definiscono chiaramente i loro valori anche attraverso i social media e che comunicano in maniera efficace con i consumatori tramite questi canali.



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)

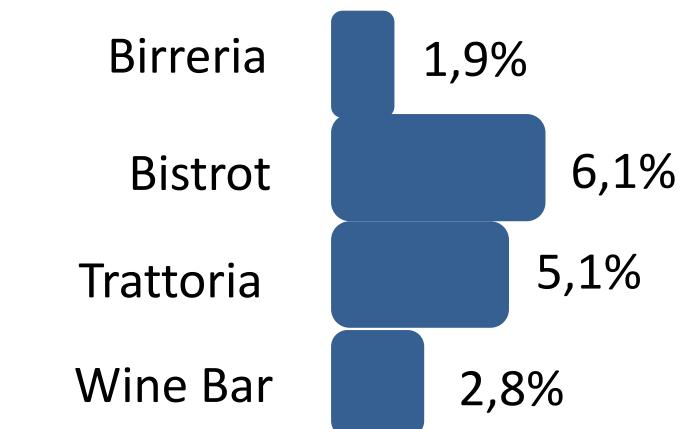


FOCUS: LA RISTORAZIONE DI QUALITA' A MILANO #6 (CUCINA)

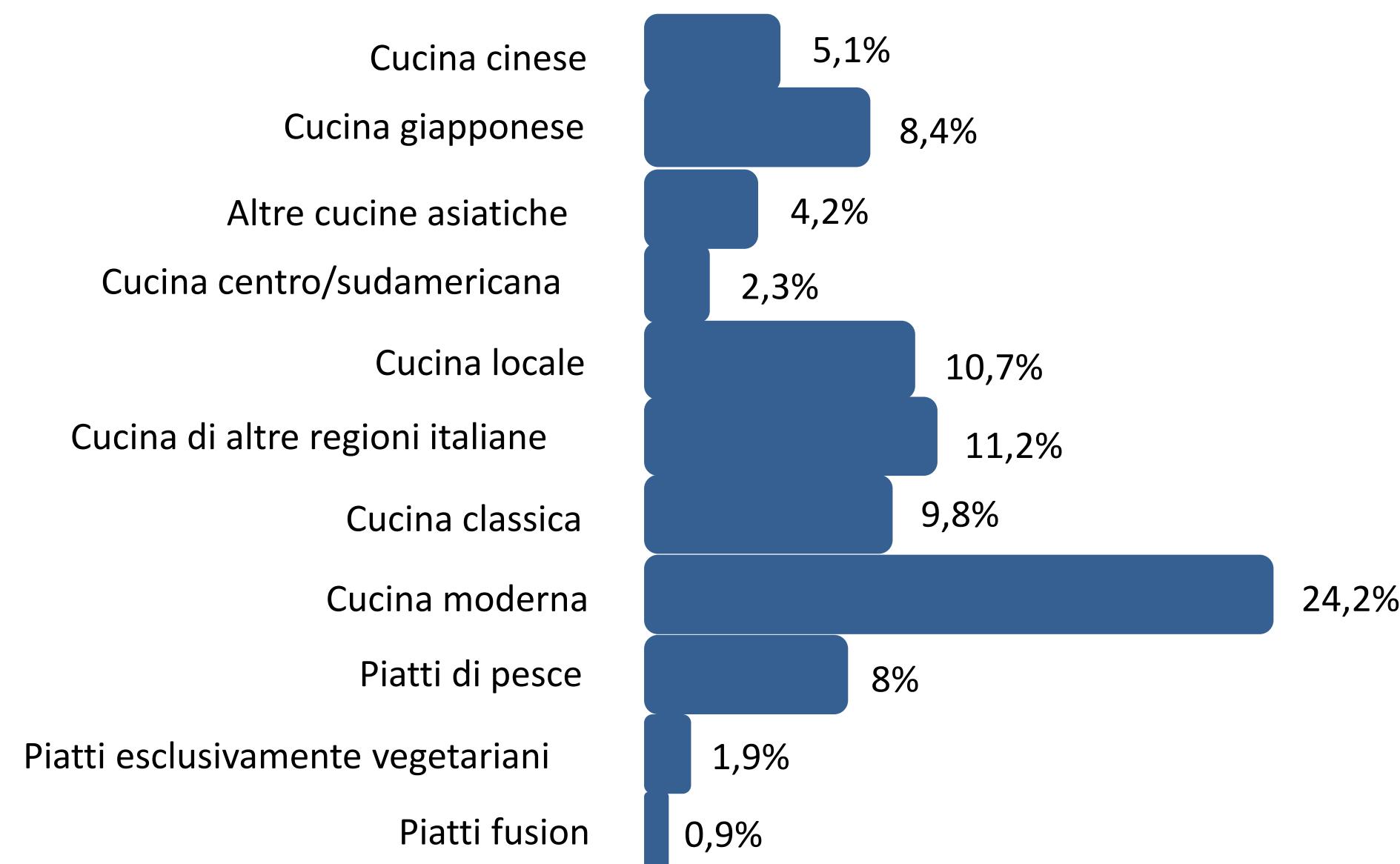
Tipologia di cucina

- La stragrande maggioranza dei locali menzionati è costituita da **ristoranti**.
- Con riferimento al menù quasi $\frac{1}{4}$ (**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**



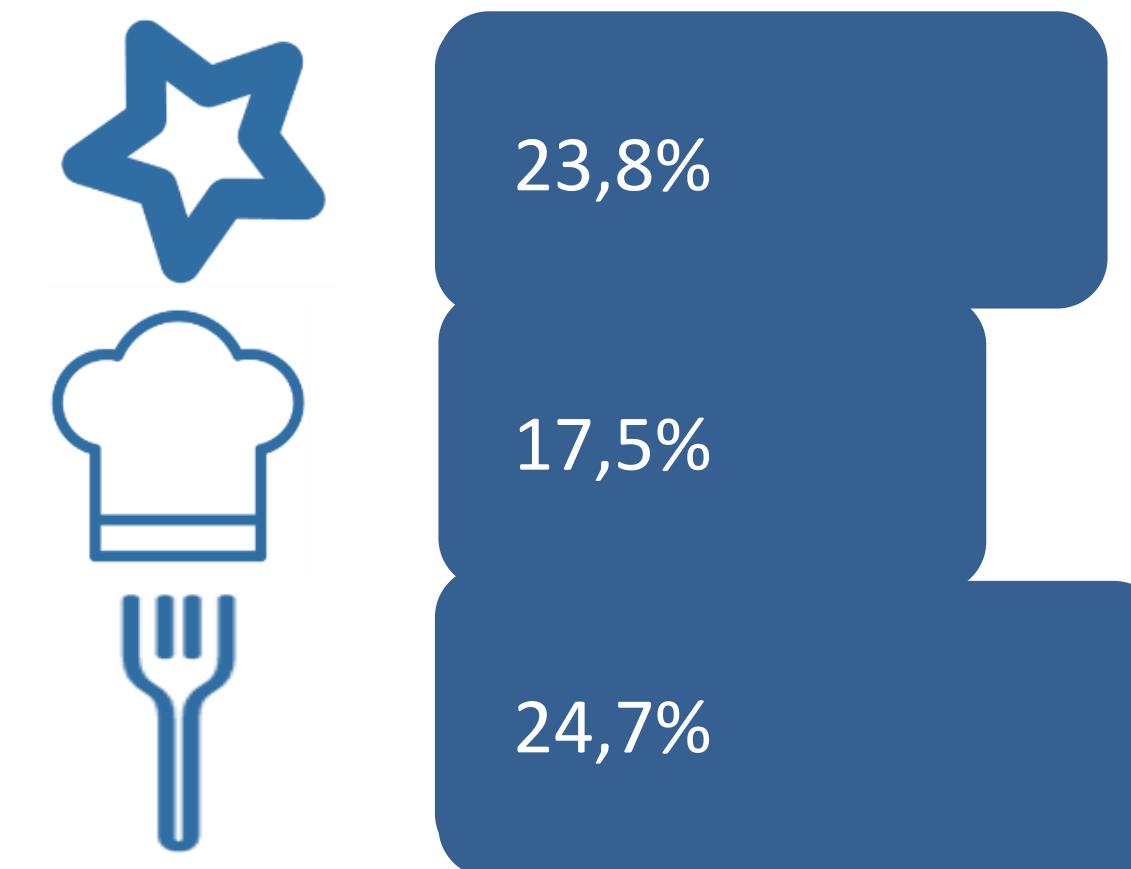
Nuvola delle parole elaborata con Wordclouds.com a partire dai commenti degli esperti riportati sulle guide

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*



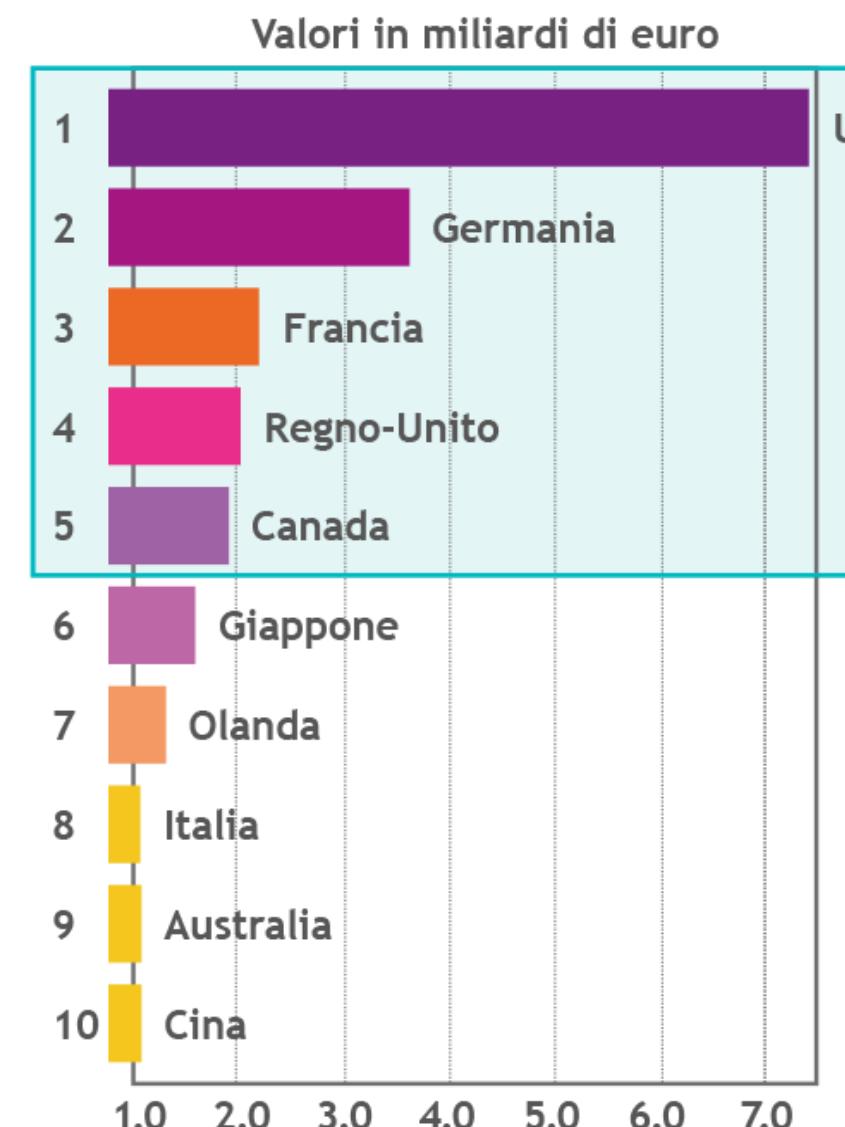
FIERA MILANO

IL COMPARTO DEL FOOD EQUIPMENT

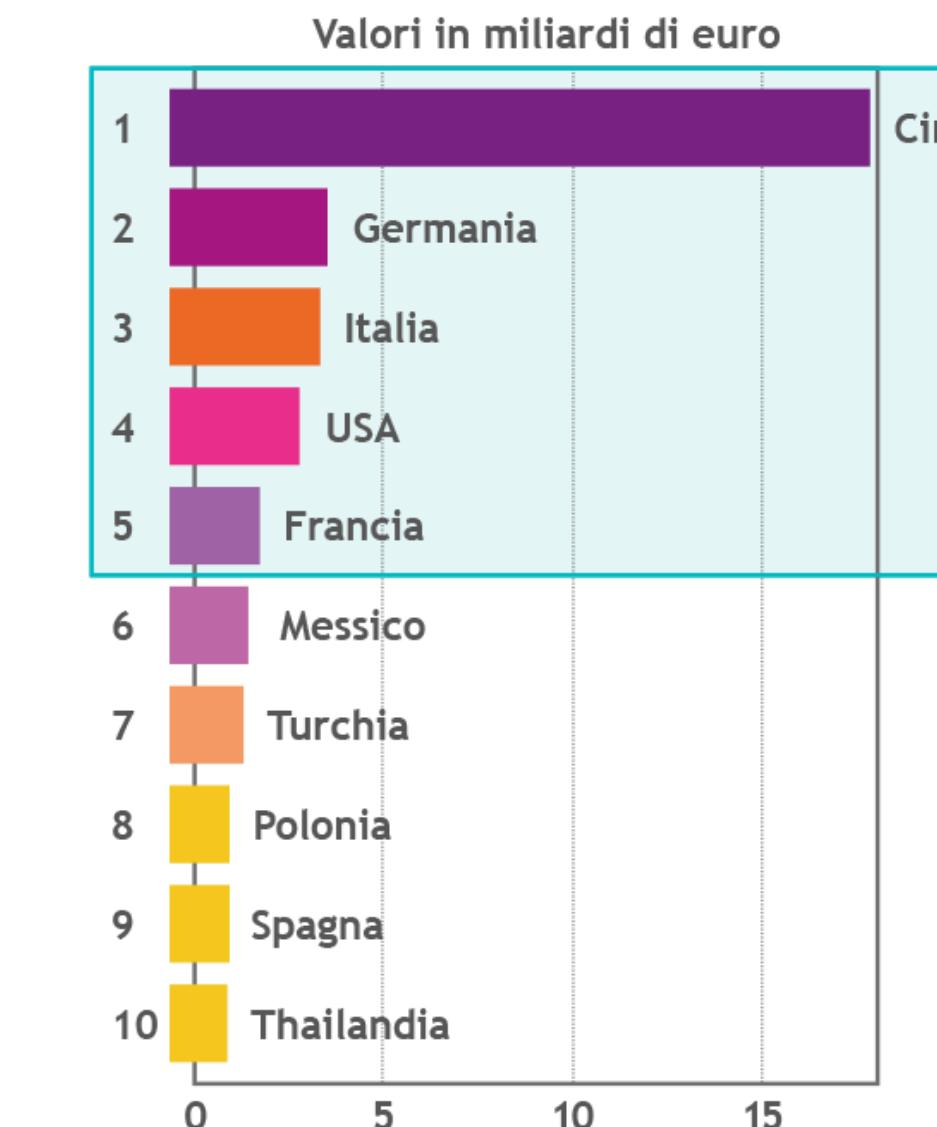
- **5-6%** l'anno: crescita del comparto (nel mondo)
- **45 miliardi di euro:** valore del comparto (ultimo biennio, nel mondo)

Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016

Maggiori importatori



Maggiori Esportatori



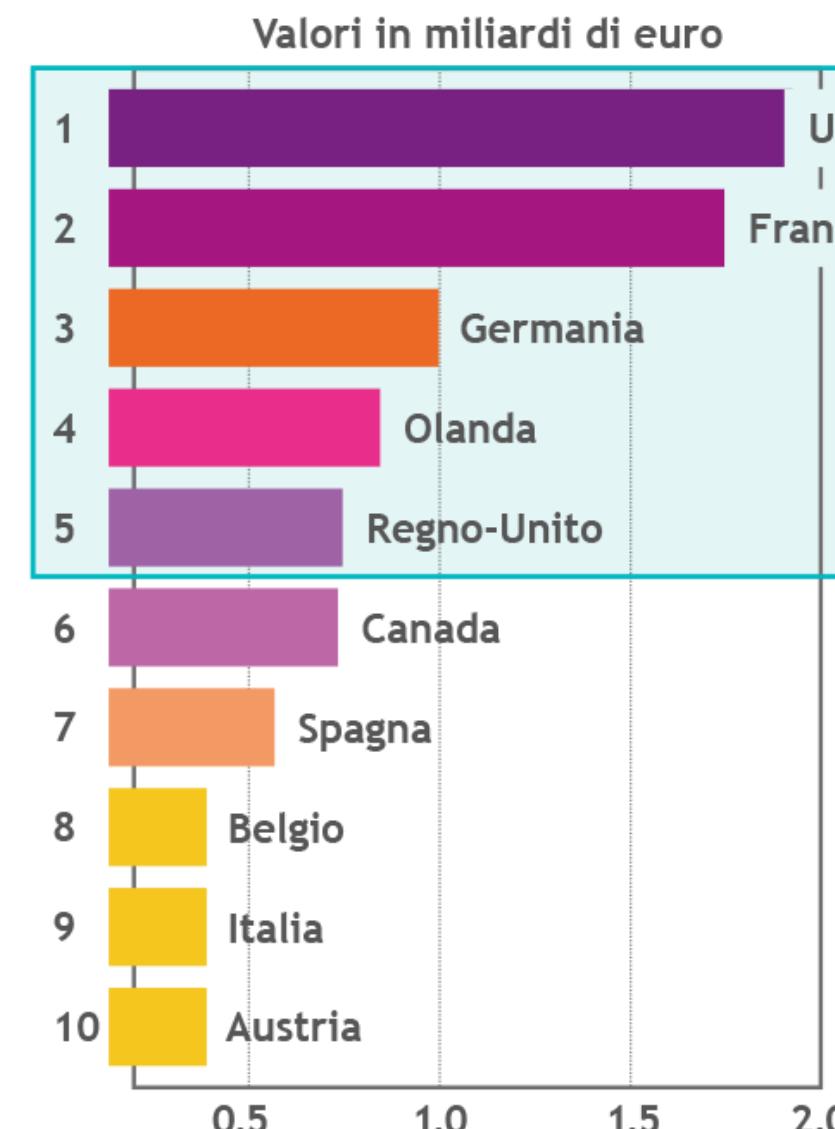
- Stati Uniti, Germania, Francia e Regno Unito risultano, nell'ordine, i principali importatori mondiali del comparto.
- La Cina è di gran lunga il paese esportatore più rilevante in termini di valori, davanti a Germania e Italia.

IL COMPARTO CAFFÈ - MACCHINE PER CAFFÈ VENDING MACHINE

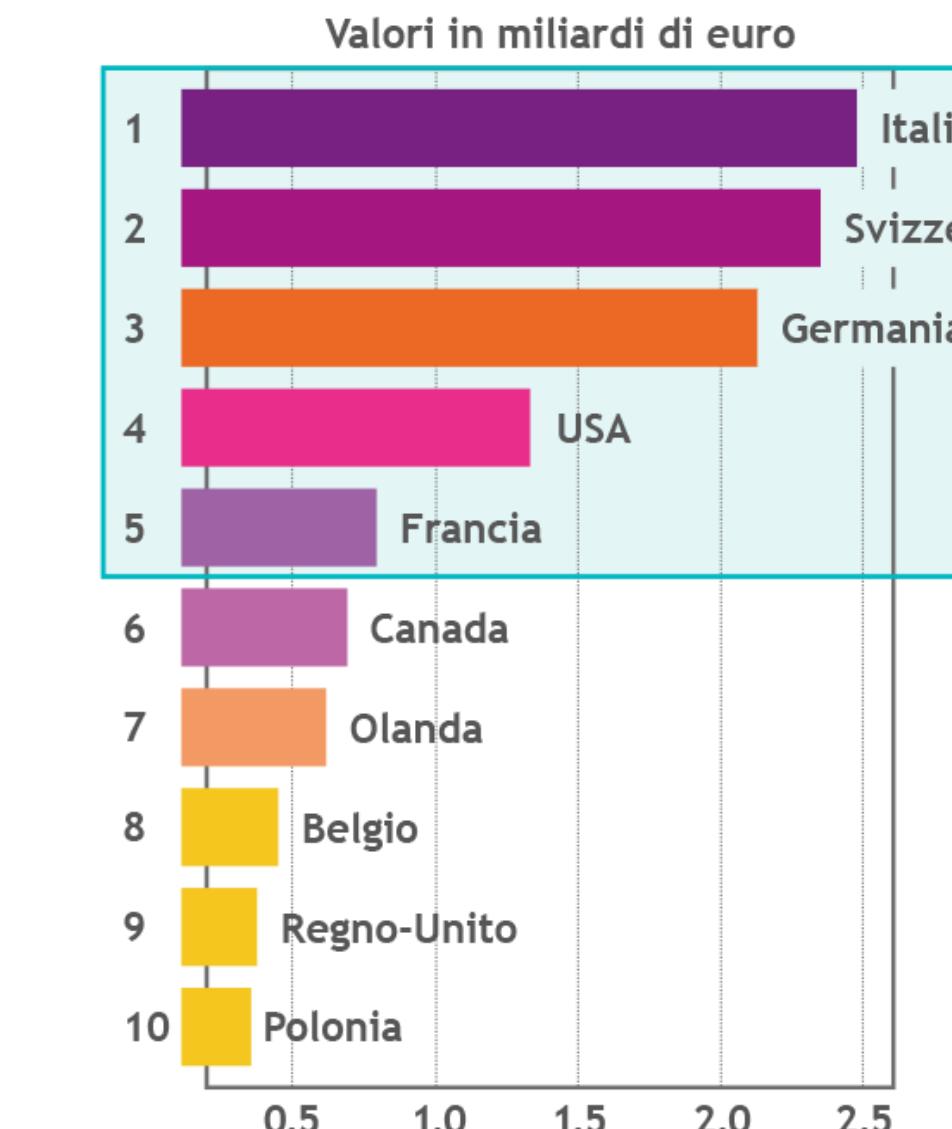
- Circa 10%: aumento medio annuo (nel mondo)
- Quasi 15 miliardi di euro: picco raggiunto nel 2016 (nel mondo)

Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016

Maggiori importatori



Maggiori Esportatori



Stati Uniti e Francia risultano i principali importatori mondiali del comparto nel 2016.

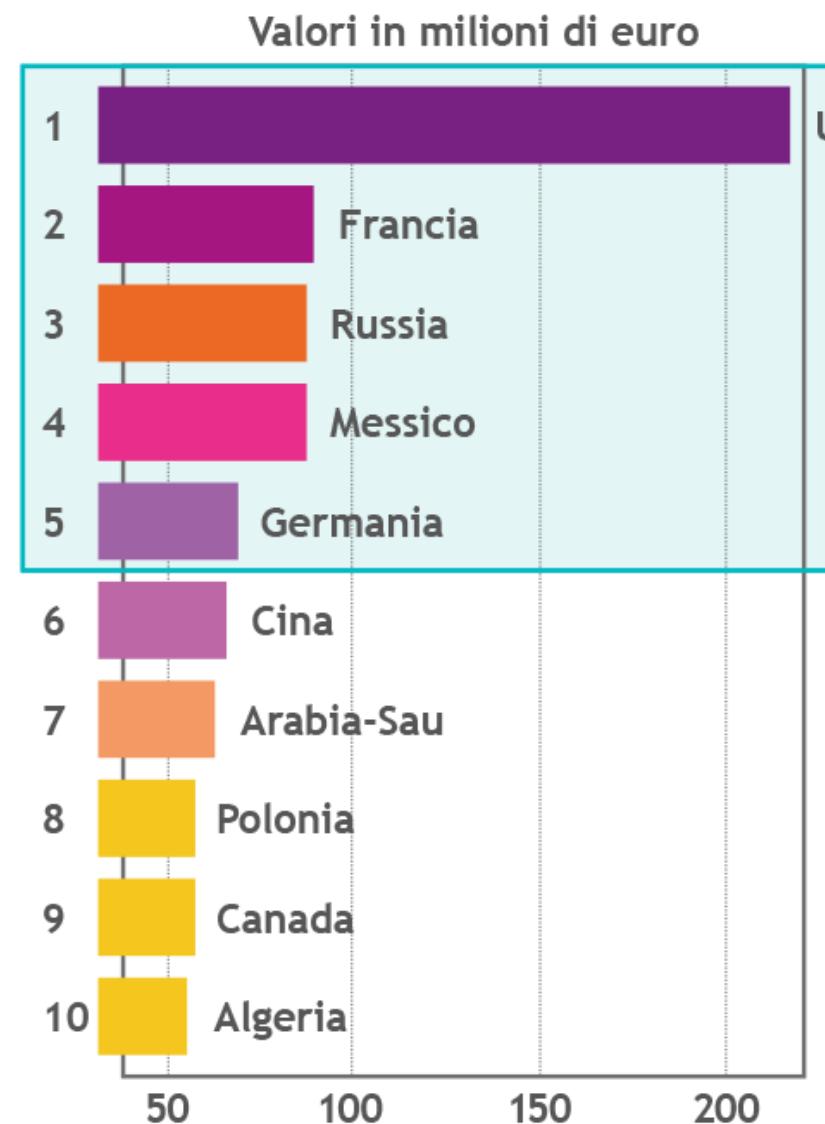
Italia, Svizzera e Germania sono i paesi competitori leader al mondo per valore esportazioni.

IL COMPARTO PANIFICAZIONE E DOLCE

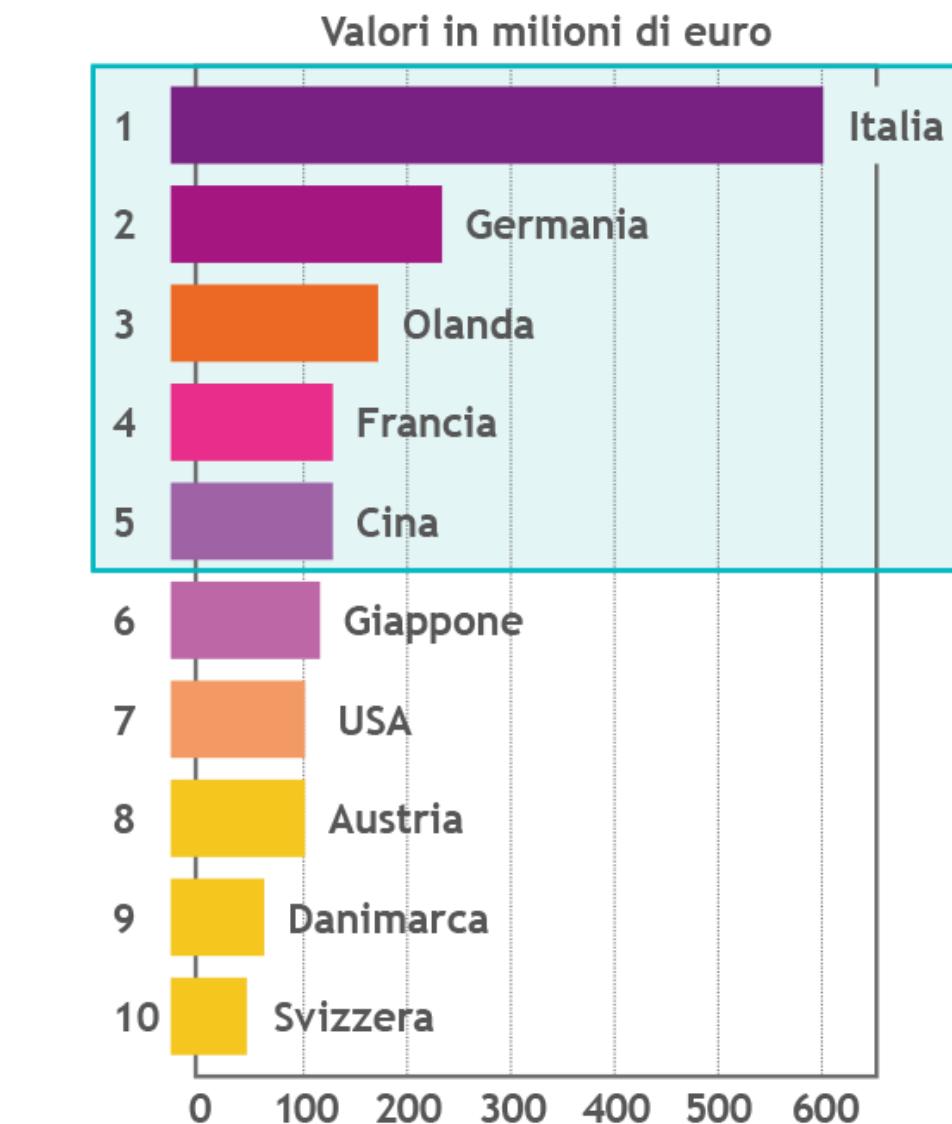
- **+4,1%**: aumento medio annuo 2008-2016 (nel mondo)
- **2,1 miliardi di euro**: valore del comparto nel 2016 (nel mondo)

Maggiori Paesi Importatori ed Esportatori nel 2016

Maggiori importatori



Maggiori Esportatori

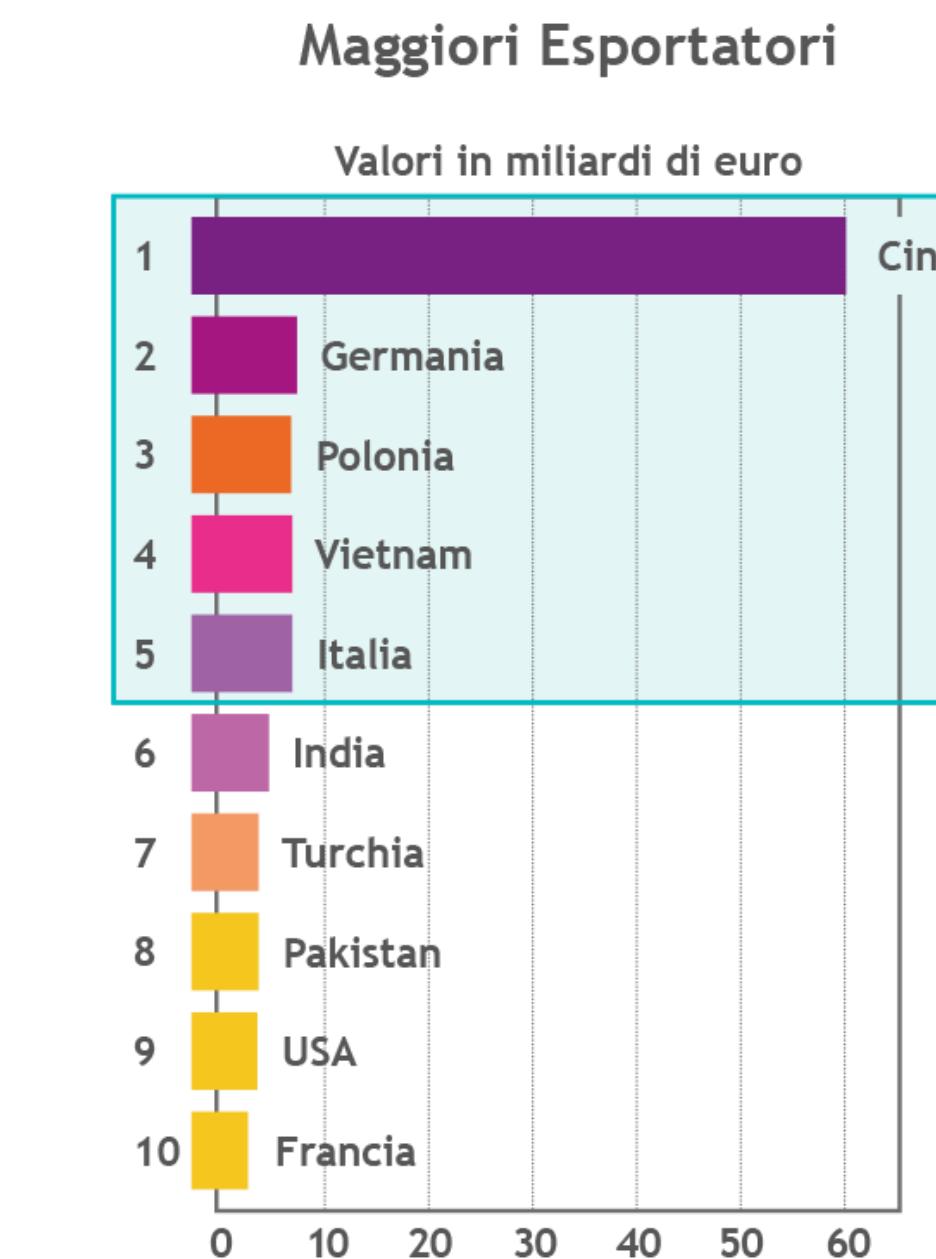
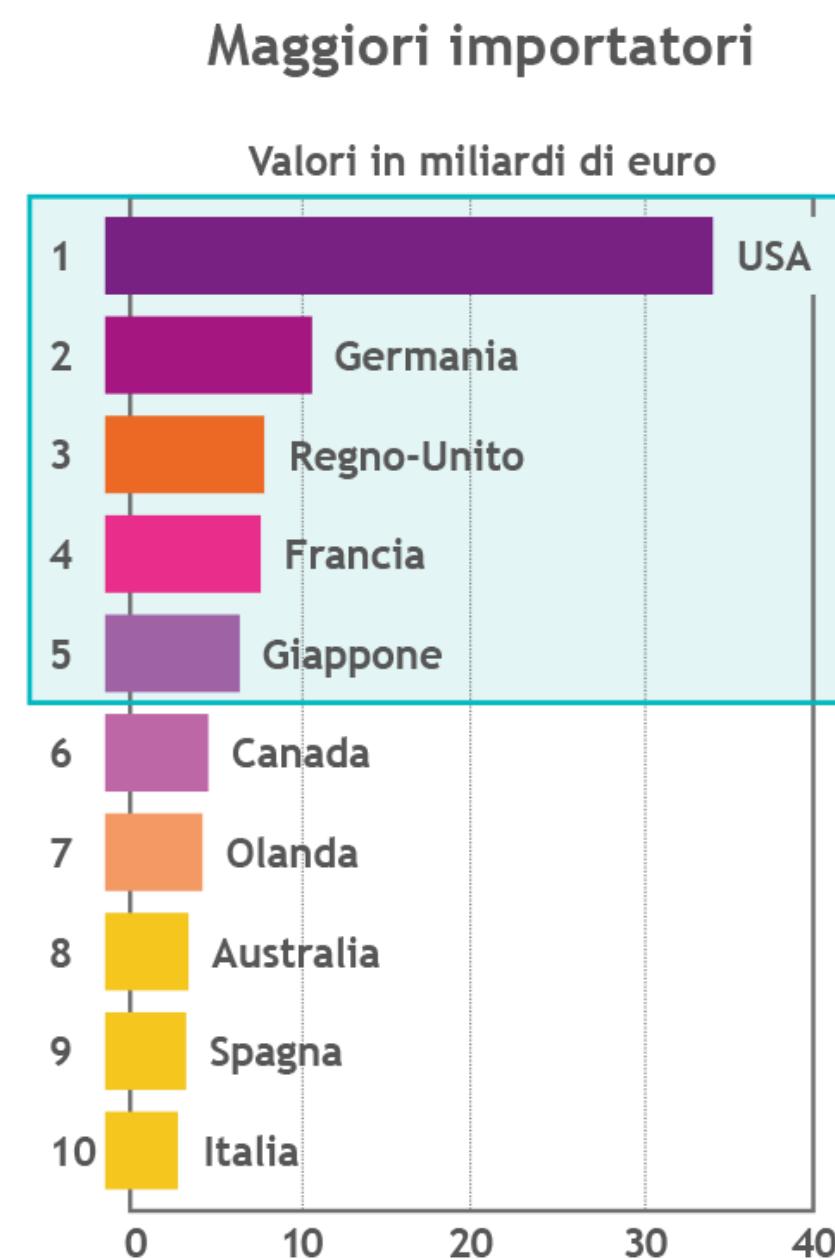


- Gli Stati Uniti rappresentano di gran lunga il maggiore importatore mondiale del comparto, davanti a Francia, Russia e Messico
- L'export italiano risulta leader mondiale del settore, davanti alla Germania

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

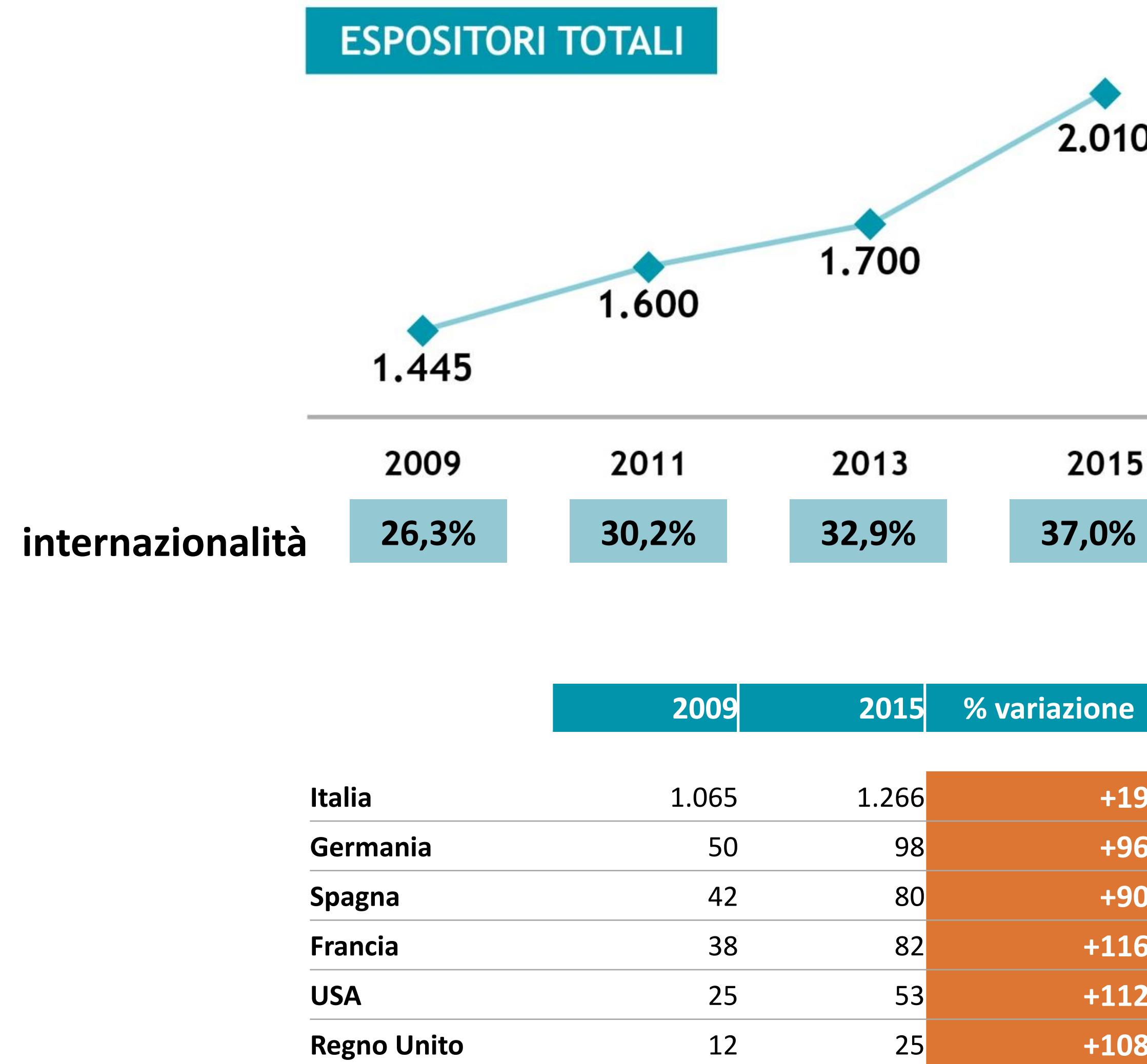
VISITATORI

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



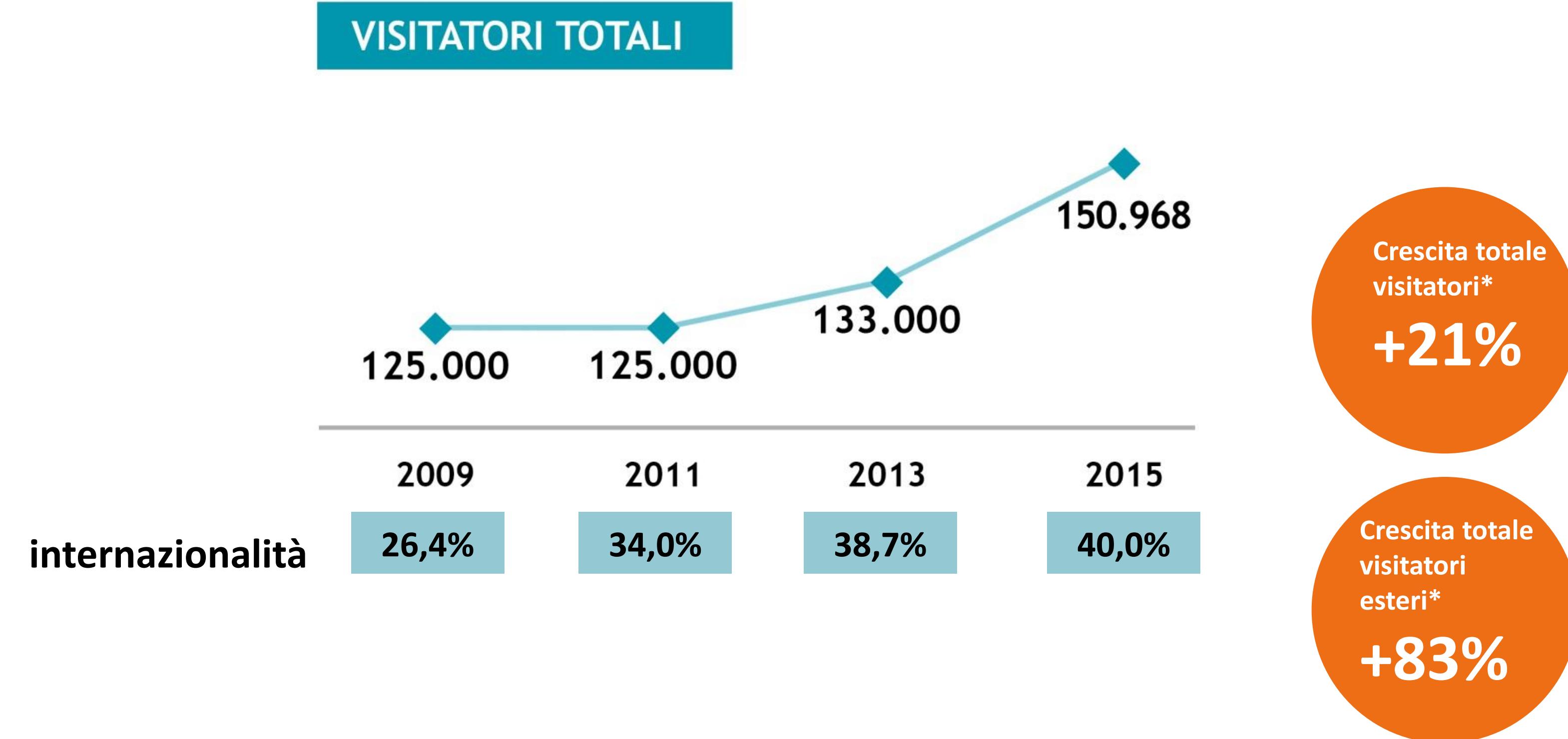
A 5 mesi:
1.824

Crescita totale espositori*
+39%

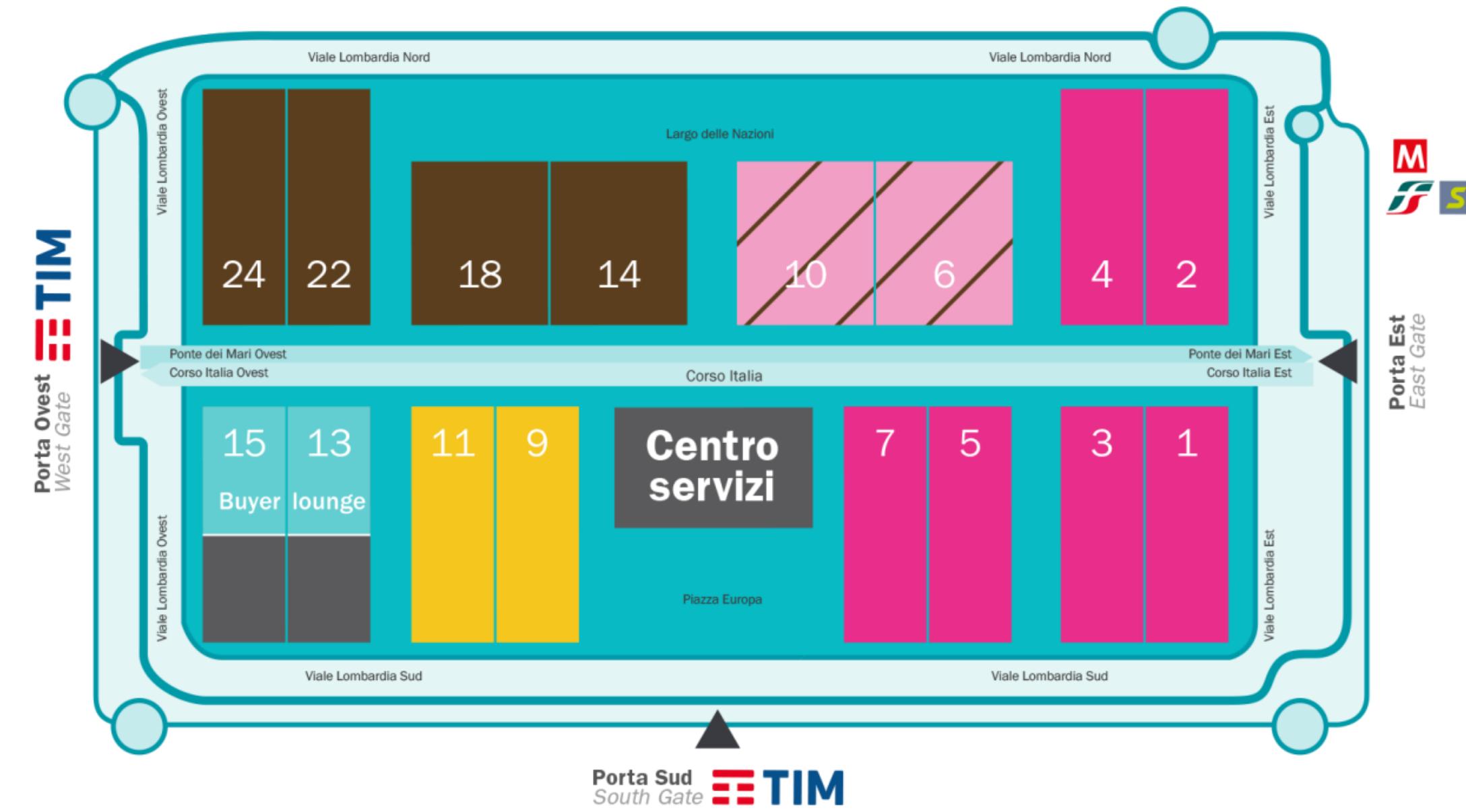
A 5 mesi:
40,1%

Crescita totale espositori esteri*
+96%

TREND DI CRESCITA 2009-2017 VISITATORI



AREA ESPOSITIVA HostMilano2017



1 MACRO AREA



Ristorazione professionale
Pane, Pizza, Pasta

2 MACRO AREA

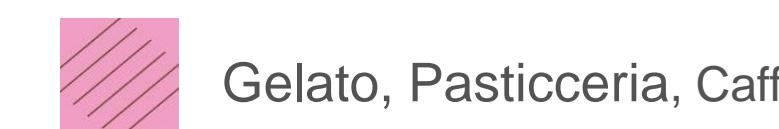


Caffè, Tea
Bar, Macchine caffè, Vending

3 MACRO AREA



Arredo, Tavola



Gelato, Pasticceria, Caffè



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano