

Analisi economica comparto pizzerie

A cura di **Dott. Massimo Di Porzio (Vice Presidente Vicario AVPN e Presidente Ristoratori Confcommercio Napoli)**

A) L'analisi evidenzia come l'universo 'Pizza napoletana' sia in continua crescita nonostante la crisi mondiale della domanda

Trend di Crescita PIZZERIE	2010/2014	5%	
PIZZERIE in ITALIA (Escluso Pizza a Taglio)			27.300
NUMERO ADDETTI			103.740
VOLUME d'AFFARI (IN €)			9.555.000.000

B) Ho cercato di prevedere l'impatto che avrà la manifestazione 'PizzaFestival' che si svolge e porta clienti direttamente nelle pizzerie e quindi incrementa gli introiti delle aziende e dell'indotto, oltre a dare lavoro a tante persone.

IMPATTO PIZZAFESTIVAL SUL MERCATO (MAR, MERC, GIO, VEN)

FATTURATO MEDIO PIZZERIA (4 gg.)	3.288
FATTURATO MEDIO PIZZERIA x PIZZAFESTIVAL (PRESUNTO) (4 gg.)	3.900
INCREMENTO FATTURATO PRESUNTO (in %)	19%
INCREMENTO FATTURATO TOTALE x PIZZERIE AVPN (in €)	320.000
LAVORATORI OCCUPATI DALL'ORGANIZZAZIONE E DALLE AZIENDE x L'EVENTO	2.500
INDOTTO TURISTICO GENERALE (STIMATO in €)	1.500.000

C) Fattore di crescita delle Pizzerie che fanno la vera pizza napoletana è la relativa economicità per l'apertura di un nuovo esercizio, infatti **L'Investimento minimo per nuova pizzeria**

ASPORTO	20.000
CON SOMMINISTRAZIONE	80.000

Le pizzerie più affermate, sono quelle che puntano sulla alta qualità dell'impasto e del prodotto, qualità che incide marginalmente sul food cost del prodotto.

Food Cost Medio di una Verace pizza napoletana	4,50/5,00 €
Food Cost Medio di una Margherita Classica	4,20/4,50 €

D) C'è una domanda inesausta di nuovi pizzaioli, che accompagna la crescita del numero di pizzerie. Domanda che è di manodopera e pizzaioli specializzati. L'AVPN a questa domanda risponde organizzando Training professionali intensivi e di approfondimento.

SECONDO CENTRO STUDI CONFCOMMERCIO la richiesta di Pizzaioli inesausta in Italia è di Circa 6.000 Unità

CENTRO FORMAZIONE AVPN

PIZZAIOLI ISCRITTI ai CORSI - Anno 2011	80
PIZZAIOLI ISCRITTI ai CORSI - Anno 2012	96
PIZZAIOLI ISCRITTI ai CORSI - Anno 2013	120

Ad una attenta lettura dei dati e delle tendenze di mercato si può affermare che il comparto delle pizzerie, in particolare quelle a Marchio 'Vera pizza napoletana', attraversano un trend di crescita congiunturale in controtendenza rispetto alle condizioni attuali della domanda sui mercati internazionali.

Questa crescita è più veloce quando si sceglie la strada della qualità del servizio e dei prodotti, circostanza immediatamente percepita dal consumatore finale. La qualità nelle pizzerie non costa molto in termini di Budget.

PizzaFestival è un format e una idea di manifestazione nata su questi numeri e su queste considerazioni, spostando il focus dell'evento sulla qualità del prodotto somministrato e sull'economia della pizzeria.

CURIOSITÀ sulla PIZZA

PIZZERIA CLASSICA in RAPPORTO alla RISTORAZIONE

NEL 2001	32,40%
NEL 2007	35,50%
NEL 2013	40,00%

QUANTITA' di PIZZA CHE UN ITALIANO MANGIA in un anno	20 kg.
QUANTITA' di PIZZA CHE UN AMERICANO MANGIA in un anno	13 kg.
QUANTITA' di PIZZA CHE UN NAPOLETANO MANGIA in un anno	48 Kg.

STIMA DELL'INDOTTO in ITALIA

FARINA UTILIZZATA (in Kg.)	78.624.000
POMODORO	30.576.000
FIORDILATTE	34.944.000
MOZZARELLA di BUFALA CAMPANA	52.416.000
OLIO EXTRA VERGINE	2.620.800

VALORE NUTRIZIONALE PIZZA NAPOLETANA

VERACE PIZZA NAPOLETANA (Panetto circa 220,00 gr.)	CAL. 1050
MARGHERITA CLASSICA (Panetto circa 220,00 gr.)	910
MARINARA (Panetto circa 220,00 gr.)	680

Associazione Verace Pizza Napoletana

Sede Legale: Via dei Mille, 16 80121 Napoli - Uffici: Via Santa Maria La Nova, 49 - 80134 Napoli

Tel. e Fax 0814201205 - e-mail. info@pizzanapoletana.org