

ATTREZZATURE PROFESSIONALI PER RISTORAZIONE E OSPITALITÀ SI CONFERMA PER IL 2018 IL TREND POSITIVO

L'Industria Italiana affronta le sfide del mercato internazionale, mantenendo alta l'attenzione su innovazione ed efficienza energetica, e si conferma leader mondiale.

Milano, 12 marzo 2019 – “Per il sesto anno consecutivo gli indicatori del settore del professionale sono tutti in positivo” è questa l'affermazione di Evaldo Porro che apre i lavori della conferenza stampa EFCEM Italia.

Per il mondo delle attrezzature professionali la crescita della domanda è praticamente raddoppiata negli ultimi dieci anni, il fenomeno è stato caratterizzato da una crescita del flusso turistico a livello globale e dall'aumento della mobilità in generale. Solo nel triennio 2016-2018 si evidenzia un incremento del 20%.

Si conferma quindi il trend positivo che ha caratterizzato il settore negli ultimi anni nonostante una lieve contrazione del quarto trimestre 2018.

Le ragioni sono molteplici e da ricercare nelle complesse situazioni economico-politiche internazionali, come nei Paesi sudamericani, Russia, Turchia ed Inghilterra, solo per citare i principali, oltre ai difficili rapporti USA-Cina.

Inoltre, come molti analisti rilevano, assistiamo ad un calo del clima di fiducia nel mercato nazionale anche se ancora di limitate dimensioni e solo in parte compensato dal perdurare di una buona tenuta della domanda. Risulta quindi difficile ipotizzare una stabilizzazione del quadro internazionale nel breve periodo ma stimiamo una domanda per l'anno in corso ai livelli del 2018.

Nonostante la staticità del mercato le aziende italiane si rilanciano ancora una volta sviluppando prodotti sempre più performanti che danno significativi vantaggi economici e di miglioramento della produttività per la filiera del settore. In un contesto industriale sempre più innovativo il Piano Industria 4.0 potrebbe dare uno stimolo significativo allo sviluppo del mercato italiano ed europeo.

La fotografia del parco attrezzature installato in Italia, come emerge dai primi dati dello studio realizzato per EFCEM Italia da Istituto Ixè, di prossima pubblicazione, evidenzia una vita media dei prodotti superiore ai 15 anni con punte anche maggiori per gli armadi frigoriferi. Se questo da un lato sottolinea l'elevato livello qualitativo della nostra produzione dall'altro evidenzia la grande opportunità, per produttori ed utilizzatori, derivante dall'adozione delle attrezzature di nuova generazione.

- **Risparmi energetici**, citiamo in particolare gli armadi frigoriferi professionali, oggi dotati di etichetta energetica e che consentono risparmi energetici nell'ordine del 50 %.
- **La connectivity, l'informatizzazione di prodotti e processi** attraverso la gestione delle apparecchiature da remoto, garantiscono il possibile raggiungimento di altissimi livelli qualitativi della preparazione degli alimenti ed una razionalizzazione dei processi produttivi con significativi risparmi economici.
- **Sviluppo di processi produttivi innovativi** oltre che mirati alla crescita dei livelli di qualità avranno anche un positivo impatto sulla riduzione degli sprechi alimentari.



Investire, anche in previsione di una fase congiunturale meno favorevole, è sicuramente espressione della tradizione, della forza e della volontà di crescita di un settore industriale che conferma, ancora una volta, il valore della produzione italiana. Ciò risulta evidente anche dai positivi risultati emersi dall'analisi delle condizioni economico-finanziarie del settore negli ultimi anni, ed elaborate da StudiaBo per EFCEM Italia.

Nel 2017 (ultimi bilanci depositati disponibili) il settore italiano delle attrezzature professionali registra una crescita dei fatturati con un + 5,8% sull'anno precedente, margini operativi e indici di redditività si sono confermati su livelli di massimo dal 2000 al 2017. La capacità di autofinanziamento appare elevata (con un cash flow pari a 11.7% del valore della produzione) così come il livello di patrimonializzazione mentre l'indebitamento risulta contenuto (il rapporto tra debiti finanziari e capitale proprio del settore è pari a 0.24).

LA LEADERSHIP SOSTENIBILE DEI PRODUTTORI ITALIANI, LEADER MONDIALI DELLE ATTREZZATURE PER RISTORAZIONE E OSPITALITÀ'

L'Italia è uno dei maggiori poli mondiali del settore delle attrezzature professionali, prima a livello europeo e seconda a livello mondiale solo agli Stati Uniti. I dati preliminari delle esportazioni italiane nel 2018 hanno superato i 4,5 miliardi di euro e il saldo della bilancia commerciale risulta attivo per 3,5 miliardi di euro.

Il comparto della refrigerazione, come evidenzia l'analisi elaborata dal Centro Studi di ANIE Federazione sul commercio internazionale, è il primo in termini di esportazioni rappresentando il 49% del totale. I comparti della cottura e del riscaldamento hanno una quota pari al 24% seguita da lavaggio e trattamento tessuti 9% e lavaggio stoviglie 7%.

La produzione italiana è presente praticamente in tutto il mondo con il 60% delle esportazioni destinata al mercato UE. L'Asia rimane la prima area geografica di destinazione in ambito extra europeo con una quota sul totale esportato pari al 20%.

Guardando alla composizione delle esportazioni per paesi di destino Francia, Germania e Regno Unito si confermano i principali mercati di tecnologie per ristorazione e ospitalità, Stati Uniti e Russia rappresentano i primi paesi di sbocco in area extra UE.

In termini di evoluzione delle esportazioni di tecnologie per l'ospitalità professionale si evidenzia una crescita annua media del 5,9% passando dai 3,4 miliardi del 2013 arrivando ai sopracitati 4,5 del 2018. È quindi evidente l'importanza delle strategie che le imprese italiane hanno intrapreso sui flussi di export.

L'Italia risulta il primo esportatore mondiale di apparecchiature professionali per la Cottura (quota di mercato 18,7%, come riportato nel sistema informativo Ulisse-export planning) davanti alla Germania. Per il comparto del Lavaggio stoviglie l'Italia insegue e contende alla Germania il primo posto (quota di mercato 2018 al 29%), Italia sul podio anche per le attrezzature refrigeranti.



EFFICIENZA ENERGETICA E CONTROLLI DI MERCATO

L'etichetta energetica per la refrigerazione professionale è disciplinata dai Regolamenti Europei per armadi frigoriferi/congelatori professionali che ne specificano l'obbligatorietà. L'etichetta, entrata in vigore nel 2016, nasce grazie all'attività di EFCEM Italia sulla ECE – etichetta di classificazione energetica – creata su base volontaria dalle imprese associate e adottata nel 2012.

L'etichetta energetica deve essere interpretata come uno strumento ad uso e consumo dell'operatore professionale, è un ausilio per il controllo delle prestazioni energetiche dei frigoriferi e per l'impatto che ne deriva sul sistema-Ho.Re.Ca. Per questo motivo EFCEM Italia è da sempre impegnata nella promozione dell'etichettatura energetica riconoscendone il carattere di strumento-guida per la riduzione dei consumi.

Attirano l'attenzione i primi risultati dello studio dell'Istituto Ixè sul grado di conoscenza e utilizzo dell'etichetta e di processi innovativi negli esercizi per la ristorazione e ospitalità del nostro paese.

Il 30% del campione intervistato conosce l'etichetta energetica e il 15% comprende il potenziale delle apparecchiature connesse in rete. Solo il 26% degli utenti però utilizza l'etichetta come strumento per l'ottimizzazione dei consumi, questo è dovuto probabilmente al fatto che l'etichetta è uno strumento relativamente giovane in rapporto alla vita media delle cucine professionali. La stessa mancanza di presa di coscienza la ritroviamo nel cluster innovazione: solo l'8% coglie appieno il potenziale della connectivity che ottimizza i processi di aggiornamento minimizzando i costi energetici e di gestione, riducendo il tempo del fermo macchina. Grazie alla sensibilizzazione di tutti gli attori della filiera si potranno ottenere i risultati attesi per il miglioramento dell'efficienza energetica, come riassunto nell'hashtag associativo #sustainabilitystartsbyyou.

Innovazione e efficienza energetica sono fattori che guidano il mercato verso una crescita continua e che potrebbero essere ulteriormente rinforzati dai vantaggi derivati dagli incentivi di iperammortamento previsti nel Piano Industria 4.0.

In questo scenario complesso e che coinvolge diversi operatori della filiera diventano di cruciale importanza i controlli di mercato. A livello nazionale si evidenziano in particolare i controlli predisposti dalla Camera di Commercio di Milano e anche a livello Europeo si mantiene alta l'attenzione grazie al progetto EEPLIANT2 (www.eepliant.eu) promosso dall'Unione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020 che coinvolge 18 stati membri nel coordinamento delle attività di monitoraggio e verifica.

“L'Italia è leader nel mondo per il settore delle attrezzature per ristorazione e ospitalità, è un primato che dobbiamo difendere e coltivare” dice Evaldo Porro, e conclude: “Solo grazie a strategie imprenditoriali di lungo respiro unite alla creazione di nuovi format e processi industriali innovativi, promuovendo sempre un approccio sostenibile, potremo continuare a mantenere la nostra leadership nel mondo”

EFCEM Italia è l'Associazione che, in seno ad APPLiA Italia, riunisce le imprese del settore professionale per ristorazione e ospitalità, un comparto industriale per l'Ho.Re.Ca. che vede l'Italia leader mondiale con un fatturato che supera i 5 miliardi di euro l'anno e una capacità d'esportazione superiore al 70%. L'Associazione rappresenta il settore Italiano nell'ambito di EFCEM - European Federation of Catering Equipment Manufacturers.

Per ulteriori informazioni: Benedetta Salvadeo, EFCEM Italia, via Matteo Bandello 5, 20123 Milano. Tel.02.43518828,
e-mail: benedetta.salvadeo@appliatalia.it Web site: www.efcemitalia.it; e-mail: efcemitalia@efcemitalia.it

