

## **CIBUS: LA FIERA DEI CONSUMI RETAIL E FUORI CASA**

### ***Il successo dell'Area Horeca – Presentato un nuovo strumento per misurare le performance di bar e ristoranti – L'Horeca come apripista dell'export***

(Parma, 5 maggio 2022) – Il canale distributivo dell'Horeca (bar, ristoranti e affini) è assai rilevante per le aziende alimentari e, dopo la parentesi pandemica, ha ricominciato a crescere a tassi più elevati rispetto al retail. Un fenomeno dovuto anche al food delivery, che incrementa le occasioni di consumo, portando a domicilio pasti preparati fuori casa.

Sarà dunque importante per le aziende appoggiarsi sulla distribuzione specializzata, che garantisce la capillarità distributiva e il servizio logistico agli oltre 130 mila punti di somministrazione in Italia e alle migliaia di catene presenti in tutto il mondo. Il valore del mercato fuori casa si assesterà quest'anno intorno a 75 miliardi di euro, con una proiezione nel 2023 di oltre 80, secondo l'Osservatorio Cibus. Questo il messaggio che arriva da Cibus 2022, che ha allestito un'area "Horeca The Hub", organizzata da Fiere di Parma, in collaborazione con Dolcitalia, interamente dedicata al mondo dei consumi fuori casa.

Per favorire l'evoluzione del canale *Out of Home* è necessario e inevitabile che il mondo del largo consumo e del food retail operi delle scelte strategiche basate sulle trasformazioni digitali già in atto nel mercato. Se ne è parlato in occasione del convegno "I vantaggi dell'innovazione digitale nell'out of home: personalizzazione e attenzione al food cost", tenutosi nella mattinata di oggi, organizzato in collaborazione con **Jakala**, compagnia specializzata nell'analisi del mercato attraverso un sistema di mappatura geografica disponibile a livello globale definito "Geo Intelligence". Secondo **Raffaele Cerchiaro, Senior Partner Jakala**, "è fondamentale per i brand conoscere a fondo i propri consumatori, attuali e potenziali, utilizzando i dati micro-territoriali a loro disposizione".

Nel corso della successiva tavola rotonda, alcune aziende di food retail di prodotti tipicamente italiani (principalmente pasta, pizza e vino), con sedi in Italia e all'estero, hanno portato le loro esperienze, evidenziando il forte impatto che il cambiamento della mobilità dei consumatori (si pensi allo smart working) ha avuto sulle loro attività, favorendo e accelerando il ricorso all'Information Technology, non più minaccia ma sostegno al business, oltre che il ruolo strategico del fuori casa nell'export dell'agroalimentare italiano.

L'industria alimentare si rinnova anche accogliendo le proposte delle start up del settore. In fiera è possibile visitare la "**Cibus Start Up Area**" realizzata in collaborazione con **Le Village – Credit Agricole Parma**, che ospita circa 40 start up italiane e internazionali, che spaziano da progetti digitali per favorire la tracciabilità a soluzioni integrative per la

blockchain, da applicazioni per ottimizzare le risorse in agricoltura e ridurre li sprechi a piccole imprese con ricette innovative. Il progetto è stato presentato oggi nel corso di un convegno cui hanno partecipato, tra gli altri, **Gino Gandolfi, Presidente di fiere di Parma, Michela Petronio, Vicepresidente BluFuture, Barilla e Daniele Del Rio, dell'Università di Parma**

Rimane forte l'attenzione alla sostenibilità e a Cibus è stato presentato il progetto "Cibus4Sustainability", ideato da Fiere di Parma in collaborazione con PwC Italia, Federalimentare, e Food. L'obiettivo è quello di diffondere esempi virtuosi negli ambiti del packaging sostenibile, dell'efficienza energetica, dello spreco alimentare e della sostenibilità sociale. *"Crediamo nell'importanza di promuovere buone pratiche di sostenibilità lungo la filiera agroalimentare e siamo pertanto molto soddisfatti dei risultati di questa prima edizione di Cibus4Sustainability e della partecipazione attiva e numerosa delle imprese espositrici"* ha affermato **Erika Andreetta, Partner PwC Italia.**

Un esempio concreto arriva da **ANICAV (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali)** che ha sottolineato a Cibus le caratteristiche green dell'acciaio e delle lattine di pomodoro, totalmente riciclabili. In un convegno sono state illustrate le attuali modalità di riciclo della banda stagnata e l'impegno per ridurre al minimo le emissioni di CO2.

Ma la transizione verso produzioni sostenibili va coniugata con gli obiettivi di una maggiore food security: è questa la vera sfida per i sistemi agroalimentari, come sottolineato oggi a Cibus da **Confagricoltura**. Vanno ripensate le politiche nazionali ed europee ormai indirizzate a privilegiare forse troppo gli aspetti legati all'ambiente, alla tutela della biodiversità e dell'ecosistema. *"È arrivato il momento di includere nella strategia di crescita un principio su cui Confagricoltura si batte da tempo: non c'è contrapposizione tra produttività e sostenibilità"*. – ha sostenuto **Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura** – *"I problemi sono tanti e colpiscono direttamente le imprese; tuttavia, se vogliamo vincere la sfida, dobbiamo lavorare insieme, con tutta la filiera a monte e a valle del nostro settore, per vedere riconosciuti il valore delle produzioni agricole e il ruolo attivo nei processi di transizione energetica ed ecologica."*

L'aumento delle materie prime carnee, basilari per la produzione dei salumi, va a sommarsi all'aumento dei prezzi dell'energia, del confezionamento e dei trasporti, mettendo in allarme le aziende produttrici che chiedono il riconoscimento di aumenti adeguati dei listini. È quanto emerso dal convegno di **Assica (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi)** tenutosi oggi a Cibus, in cui sono intervenuti, tra gli altri: **Ruggero Lenti, Presidente di Assica; Fabio Del Bravo di Ismea; Ciro Rapacciuolo del Centro Studi Confindustria; Marco Limonta di IRI.**

A Cibus è stato anche presentato un nuovo strumento strategico per ottimizzare le prestazioni ambientali ed economiche delle filiere DOP IGP italiane: un innovativo Software di Supporto alle Decisioni Ambientali (SSDA), il primo a unire il calcolo dell'impronta ambientale con l'identificazione di misure concrete e specifiche per ridurre i consumi di energia. Il software, realizzato dal **Consorzio di Tutela Grana Padano in collaborazione con Fondazione Qualivita**, permetterà di migliorare nella filiera lattiero-casearia le performance ambientali delle aziende agricole, l'efficienza energetica del caseificio, la conservazione del prodotto e la riduzione dello spreco alimentare. Al progetto hanno lavorato anche: **Politecnico di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, CNIEL, Enersem e OriGIn**.

Sulla autenticità e origine del cibo è stato anche presentato un progetto di **Unionfood e del Ministero dell'Università e della Ricerca (Mur)** che prevede una ricognizione dedicata alla percezione, regolamentazione e influenza dell'origine del cibo, attraverso l'approccio culturologico, storico, sociologico, economico e giuridico, anche grazie all'apporto delle scienze "dure" che si misurano con gli aspetti tecnici della produzione alimentare: da quelle agrarie a quelle chimiche.

Nel tardo pomeriggio di ieri, presso la Buyers' Lounge, si è tenuto un emozionante concerto di musica lirica dedicato ai top buyer internazionali, nel corso del quale si sono esibite alcune voci della "Corale Verdi" accompagnate dalle note di un pianoforte.

*Nella foto allegata, un'immagine del grande flusso di visitatori nella terza giornata di Cibus.*

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio stampa Cibus

Fanini Ufficio Stampa

Mail: [cibus@faniniufficiostampa.com](mailto:cibus@faniniufficiostampa.com)

Tel: 339-6668750 oppure 340- 773887

Sito Web: [www.cibus.it](http://www.cibus.it)