

Guida ai trend Horeca: la mappatura dettagliata di CGA by NielsenIQ

scritto da Redazione Wine Meridian | 5 Dicembre 2023



Il panorama italiano della consumazione fuori casa si rivela in tutta la sua varietà attraverso la nuova **Guida Horeca di Jakala e CGA by NielsenIQ** (la principale società di consulenza per il settore On Premise), un'elaborata mappatura dei punti di consumo sul territorio nazionale. Con una copertura estensiva integrata nella piattaforma TradeDimensions 2.0, i dati raccolti offrono una panoramica completa dei locali italiani, comprendendo una vasta gamma che include bar, ristoranti, servizi di ospitalità e altri luoghi di ristoro come gelaterie, pasticcerie, rosticcerie e gastronomie.

La ricerca rivela che oltre 400.000 locali compongono questo variegato paesaggio, distribuiti sia nelle grandi metropoli,

dove si concentra il 17% dei punti di consumo, che nei centri cittadini, che ospitano il 44% dei locali. Tuttavia, se si considerano specificamente enoteche e locali serali, la percentuale sale al 60%, sottolineando l'attrattività delle notti italiane.

Milano: uno sguardo approfondito attraverso la Guida Horeca

La metropoli di Milano rappresenta un esempio tangibile di quanto sia dettagliata la mappatura fornita dalla Guida Horeca di CGA by NIQ. Questo strumento identifica **più di 12.000 punti di consumo nella città, tra cui 6.081 ristoranti, 4.956 bar, 796 alloggi e 716 strutture** che offrono servizi diversificati, quali gelaterie, rosticcerie e panetterie. La suddivisione dettagliata di Milano in questa guida offre uno sguardo a tutto tondo sulla complessità e la diversità dei luoghi di ristoro che caratterizzano la città, evidenziando la ricchezza della sua offerta culinaria e di intrattenimento.

I momenti di consumo

Il cuore dell'Horeca risiede nella sua varietà culinaria. **La scena culinaria italiana si distingue per la sua eterogeneità, evidenziata dalla molteplicità dei locali che offrono pietanze provenienti da diverse cucine.** Più della metà dei ristoranti presenti nel Bel Paese, pari al 54%, propone cucina italiana, seguita da pizzerie (19%) e formule "ristorante-pizzeria" (12%). Non mancano le opzioni etniche (6%), i locali per cibo d'asporto (5%), le paninoteche e piadinerie (3%) e i fast-food (1%). Un altro dato interessante è che circa il 13% dei ristoranti italiani si distingue per un elevato o medio-elevato indice di eccellenza, offrendo **esperienze di consumo premium**. Inoltre, i dati di CGA by NielsenIQ sottolineano come il momento della giornata influenzi le scelte di consumo, con il 48% degli esercizi bar che privilegiano la colazione,

seguita dal pranzo (30%), l'aperitivo (9%), e la cena (1%).

Il ruolo del turismo nella Guida Horeca

Il **legame tra consumazione fuori casa e settore turistico emerge chiaramente**, con il 40% dei locali situati in comuni costieri e il 10% addirittura sulla spiaggia. La presenza dell'80% degli hotel e dei B&B in comuni ad alto indice turistico sottolinea l'attrattività di queste località per il mercato italiano della consumazione fuori casa.

Uno strumento chiave per gli operatori del settore

Daniela Cardaciotto, On Premise Sales Leader Italia di CGA by NIQ, sottolinea l'importanza della Guida Horeca come bussola nel dinamico settore della consumazione fuori casa.

“La guida fornisce un'anagrafica di tutti i punti di consumo in cui è possibile effettuare consumazione in loco e permette di segmentarli in funzione di diverse variabili”, sottolinea Cardaciotto. “In questo modo, grazie anche all'integrazione con i dati sulle abitudini dei consumatori attraverso la piattaforma TradeDimensions 2.0, consente agli operatori del settore di **rimanere costantemente aggiornati** sull'evoluzione e sulle opportunità del mercato, e di prioritizzare le proprie strategie sui punti di consumo più affini e potenziali per il proprio business”.

La Guida Horeca diventa così un indispensabile strumento di navigazione in un mercato dinamico e in continua evoluzione.