

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Panificatori milanesi: aumenta il consumo di pizze, focacce e prodotti da colazione

Redazione · Sunday, April 10th, 2022

Come si evolve il trend della panificazione? Alcuni dati (presentati ad “AperiPane”) emergono dal sentiment promosso da **Confcommercio Milano e dall’Associazione Panificatori** (con dati elaborati dall’Ufficio studi di Confcommercio Milano).

Aumenta il consumo di pizze e/o focacce nell’ultimo biennio secondo il 45% delle imprese. E si conferma la tendenza del pane prodotto con il lievito madre (14%) più venduto dopo il pane comune (76%). Il consumo medio pro capite di pane – rileva l’Associazione Panificatori – è di 80 grammi al giorno. **Cresce (+32%) il consumo dei prodotti da colazione**

Spinta all’innovazione: un’impresa su tre (29%) ha introdotto nell’ultimo biennio nuovi macchinari sia per la produzione che per la conservazione, mentre il 38% ci sta pensando. Il 30% già usa il food delivery e il 43% sta pensando di usarlo. Il 37% utilizza app antispreco. **Il 64% fa promozione sui social** e un 25% la fa online e offline; il 47% utilizza metodi di pagamento innovativi.

Il problema caro energia – La quasi totalità (96%) delle imprese evidenzia anche l’**aumento dei costi legato a caro energia e materie prime** e allo scenario internazionale: il 39% registra un aumento dei costi tra il 5 e il 20%, il 32% una crescita tra il 20% e il 50%.

E un’impresa su dieci afferma di registrare un’**impennata dei costi superiore al 70%**.

This entry was posted on Sunday, April 10th, 2022 at 4:05 pm and is filed under [Economia](#), [Lombardia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.