

GELATERIE ARTIGIANALI: IMPRESE IN CERCA DI PERSONALE QUALIFICATO

Roma, 17 gennaio 2025 – Il gelato artigianale si conferma un'eccellenza del Made in Italy e un pilastro dei consumi alimentari fuori casa. Secondo i dati elaborati dal Centro Studi **FIPE-Confcommercio**, il settore genera un volume d'affari di quasi **5 miliardi di euro**, coinvolgendo oltre **39.000 esercizi** tra gelaterie, bar-gelaterie e gelaterie-pasticcerie, con più di **90.000 addetti**.

Nel corso del 2024 le imprese hanno incontrato serie difficoltà nel reclutamento di personale (circa 27 mila persone) e anche in questo avvio di anno la situazione non sembra diversa.

Tra dicembre 2024 e febbraio 2025 le gelaterie intendono assumere **6.900 addetti**, ma il 50% delle imprese segnala difficoltà nel reperire candidati qualificati, principalmente per l'inadeguatezza delle competenze. Questa richiesta di personale nei primi mesi dell'anno conferma la tendenza alla stagionalizzazione che oramai caratterizza anche il gelato con il **40%** delle gelaterie che apre tutto l'anno, mentre oltre il 90% ha una stagionalità assai lunga che dura almeno otto mesi. I cambiamenti climatici e la crescita della domanda anche nei mesi freddi stanno favorendo la dilatazione delle stagioni in cui si consuma gelato.

In linea con il cambiamento degli stili alimentari sempre più attenti alla salute, un altro tratto distintivo del mercato attuale riguarda **l'innovazione di prodotto**. Ecco allora affermarsi gusti vegani, senza zuccheri aggiunti, senza lattosio, a base di materie prime biologiche e prodotti di eccellenza del territorio che stanno trasformando il gelato sempre di più in un alimento e in consumo esperienziale.

“Il gelato artigianale oltre ad essere un prodotto molto apprezzato dai consumatori di qualsiasi età è il risultato dell'impegno di un'articolata filiera del made in Italy,” sottolinea **Luciano Sbraga**, Direttore del Centro Studi FIPE. *“Le gelaterie artigianali continuano ad evolvere per intercettare gusti e preferenze dei consumatori, diversificando prodotti e format che vanno dai locali tradizionali alle attività “trendy”, passando per gli esercizi a catena e i **flagship store** dei grandi marchi”.*

Un altro dato significativo è il ruolo del gelato artigianale come elemento distintivo dell'offerta turistica: circa il **60% dei turisti stranieri che visitano l'Italia** considera il gelato un'esperienza irrinunciabile durante il soggiorno contribuendo a rafforzare il valore del Made in Italy e con esso la propensione all'export delle imprese del settore.

Le prospettive per il futuro sono incoraggianti, ma anche qui non mancano le sfide che vengono dalla doppia transizione digitale e ambientale. Centrale è il tema della **sostenibilità** che vede crescere la domanda di gelati prodotti con ingredienti genuini e l'attenzione a packaging più rispettoso dell'ambiente.

*“Le sfide che attendono il settore si possono affrontare se cresce la capacità manageriale e le competenze del personale. In tale ambito **SIGEP non è solo una vetrina per il B2B ma anche***

un'occasione per seguire le tendenze del settore, l'innovazione di processo e di prodotto che avanza anno dopo anno e per questo un'opportunità di crescita professionale ed imprenditoriale. ”

Alla luce di tutto ciò, FIPE-Confcommercio sarà protagonista al **SIGEP 2025 martedì 21 gennaio** con la tavola rotonda “**Scuole della Ristorazione FIPE: Innovazione e Formazione per il Futuro del Settore**”. Al centro del dibattito l'importanza della formazione nel settore della ristorazione e in generale nei pubblici esercizi quale bussola per lo sviluppo e la crescita delle aziende del settore.

Ufficio Stampa - FIPE

Gianluca Giordano | gianluca.giordano@fipe.it | 375 5795669

Ufficio Stampa – Comin & Partners

Francesco Bernardini | francesco.bernardini@cominandpartners.com | 331 6242686

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024