

# Food Crescerà più del Pil nonostante il boom dei costi

Nel 2021 alimentare a +6,8%. Nel 2022 atteso un +4%

MIKOL BELLUZZI

Il 2021 ha segnato una forte ripresa nel settore del food, con una crescita record del 6,8%, superiore a quella del Pil (6,6%). Un andamento che si protrarrà anche nel 2022 e nel 2023, con tassi intorno al 4% annuo, più del doppio del Pil. È quanto è emerso dal Food Industry Monitor, l'Osservatorio sul settore food realizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e da Ceresio Investors.

Giunto alla sua 8° edizione, l'Osservatorio è dedicato quest'anno all'analisi del rapporto tra innovazione e crescita sostenibile delle aziende alimentari, con un focus sulle aziende familiari e le specificità dei loro modelli di business. Il report analizza l'evoluzione delle performance di 852 aziende con un fatturato aggregato di circa 65 miliardi di euro. Il campione rappresenta circa il 75% di tutte le società di capitale operanti nel settore. L'analisi prende in esame 15 comparti, per ciascuno dei quali è stato selezionato un campione di aziende di medie e grandi dimensioni, con sede strategica e operativa in

Italia.

La redditività commerciale (Ros) ha raggiunto il 6,5% nel 2021, e le proiezioni indicano una sostanziale tenuta anche per 2022, nonostante le forti tensioni sui prezzi delle materie prime. La struttura finanziaria delle aziende del settore resta solida, con una lieve crescita del tasso di indebitamento. Nel 2021 le esportazioni hanno ripreso a crescere con un tasso superiore al 10%, in forte rimbalzo rispetto al -0,4% del 2020. Le esportazioni continueranno a crescere, ma a tassi molto più contenuti fino al 2023.

## MATERIE PRIME GREEN

L'analisi delle performance di sostenibilità evidenzia che il 98% delle aziende utilizza del tutto o in parte materie prime a ridotto impatto ambientale. Circa l'88% delle aziende usa in via esclusiva o prevalente packaging sostenibili. Circa il 57% ha ottenuto una o più certificazioni inerenti alla sostenibilità ambientale e il 30% circa pubblica un bilancio di sostenibilità, mediamente da almeno tre anni. «Materie prime a ridotto impatto ambientale significa che sono state prodotte secondo crite-

ri quali il km zero o l'agricoltura biologica, con fonti di energia rinnovabile e packaging da materie prime riciclate. La tendenza è molto diffusa, anche se utilizzata in modo non esclusivo», ha precisato **Carmine Garzia**, responsabile scientifico dell'Osservatorio e docente di Management presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. «Se dunque il 98% delle aziende utilizza del tutto o in parte materie prime sostenibili, solo un 22% le utilizza in modo prevalente».

Le società familiari hanno un ruolo preponderante nel settore del food. Il 78% del campione di aziende analizzato è controllato da una o più famiglie. L'86% ha un consiglio d'amministrazione interamente composto da membri della famiglia, l'11% è caratterizzato da una composizione del cda mista, che comprende membri esterni e interni alla famiglia; il 3% ha un cda composto interamente da membri esterni. Solo l'8% delle imprese analizzate ha un ceo esterno alla famiglia. «Un elemento su cui riflettere» sottolinea Alessandro Santini, head of corporate & investment banking per Ceresio Investors

«se si considera che circa il 65% delle aziende è attualmente gestito dalla prima generazione di imprenditori, il 30% dalla seconda e poco più del 4,5% riesce a giungere alla terza e quarta generazione. In molti casi insomma non si considerano i benefici di un modello gestionale aperto, che preveda l'affiancamento di manager esterni a membri familiari, e questo è spesso una delle cause di forte freno allo sviluppo. In taluni casi può minare la continuità familiare dell'azienda».

## PERFORMANCE

In generale, comunque, le aziende familiari che riescono a mantenere una guida solida e stabile hanno performance di redditività e produttività superiori a quelle con un ceo non familiare. «I dati dimostrano che la scelta vincente è un management team con membri della famiglia affiancati da manager professionisti, cosa che consentirebbe alle aziende di ottenere migliori performance di redditività (Ros) e soprattutto di costruire un profilo di sostenibilità più solido», conclude Gabriele Corte, direttore generale di Banca del Ceresio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## ECCELLENZE

Sotto, il Castello di Pollenzo, sede dell'Università di Scienze Gastronomiche

65  
mld

di euro è il giro d'affari cumulato delle 852 aziende coinvolte nella ricerca



