



DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE IN ITALIEN



Die weltweit für ihre herausragende Gastronomie bekannte Lebensmittelindustrie ist ein Schlüsselsektor in Italien.

Italien zählt **kleine Produktionsbetriebe**, die regionale Produkte anbieten (Nudeln, Käse, Fleisch, Honig, Marmeladen) und die hauptsächlich in ihrer jeweiligen Region aktiv sind, und **Großkonzerne** wie **FERRERO, BARILLA, BUITONI und LAVAZZA**, die ihre Produkte international exportieren.

2018 betrug der Anteil des Exportmarkts 32,9 Mio. € (Anstieg um +3,0 % im Vergleich zu 2017) am Umsatz von 140 Mio. €, welcher von der italienischen Lebensmittelindustrie insgesamt generiert wurde.



Das wichtigste Exportgut der italienischen Lebensmittelindustrie ist der Wein (6 Mrd. € 2017, was einer Steigerung von 7 % im Vergleich zum Vorjahr entspricht), gefolgt von Obst und Gemüse (+2 %). Käse verzeichnete ein Wachstum von 9 %, während Fleisch um 8 % anstieg.

Im Gegensatz dazu sank der Nudelumsatz um -3 %, wobei dieser Rückgang nicht pauschalisiert werden kann: in China stieg der Umsatz um 14 %.

„Die Lage auf den internationalen Märkten könnte sich mit einer effizienteren Kontrolle der internationalen Lebensmittelpiraterie verbessern, die einen Umsatz von über 60 Mrd. € durch den Missbrauch von Begriffen, Farben, Örtlichkeiten, Bildern, Bezeichnungen und Rezepturen, die sich mit Produkten, die nichts mit der nationalen Realität zu tun haben, auf Italien berufen“, erklärte der Präsident der Coldiretti, Roberto Moncalvo.

Auf nationaler Ebene ist der Vertrieb auf die lokalen Geschäfte und die Groß-/Supermärkte aufgeteilt, die zu einem erheblichen Teil aus Frankreich stammen (hauptsächlich Auchan und Carrefour), neben den italienischen Ketten wie Coop und Esselunga.

Und schließlich gibt es noch einen weiteren wichtigen Akteur: **Die Hersteller von Automaten für die Herstellung und Verpackung von Lebensmitteln**. 2018 erzielten diese einen Umsatz von **7,7 Mrd. €** bei **knapp 250 Herstellerunternehmen** auf der Halbinsel. Dies ist einer der Sektoren, die **am meisten exportieren** (+6,6 % an exportierten Gütern im Vergleich zu 2017), und der Großteil der Unternehmen (80 %) ist geografisch in Norditalien angesiedelt (Lombardei, Emilia Romagna, Piemont, Venetien).

KENNZAHLEN:²

Umsatz 2018: 140 Mrd. €

Export 2018: 32,9 Mrd. €

4 größte Importzielländer: Deutschland, Frankreich, USA, Vereinigten Königreich

ERBERUNG DES MARKTS DURCH BIOPRODUKTE

Der Verbraucher kauft immer häufiger **Bio**, was auch 2018 wieder zu einem **Wachstum des Marktes von +8 %** führte (insgesamt **3,5 Mrd. €**), im Gegensatz zu industriell gefertigten Produkten. Um dem Endverbraucher entgegenzukommen, bieten einige Supermärkte Bioprodukte ihrer eigenen Hausmarke an, womit sie einen Teil ihres Geschäfts diesem Sektor widmen. Darüber hinaus entwickeln sich bereits seit einigen Jahren **Fachgeschäfte** exklusiv für Bioprodukte, wie NaturSi, Bio Bio Snc usw.

2017 kauften **78 % der italienischen Familien**, (7 von 10, ca. 18 Mio. Haushalte) **mindestens einmal ein Bioprodukt im Jahr**. **47 %** der Familien (ca. 6 Mio. Haushalte) konsumieren **mindestens einmal pro Woche**, und **23 % täglich** Bioprodukte. Die Ausgaben für Bioprodukte stellen **3,1 % der Gesamtausgaben für Lebensmittel** dar.

Die Gründe für diesen Trend zu Bioprodukten lassen sich mit zwei Faktoren erklären. Erstens die **Gesundheit**: 27 % der Verbraucher erklären, dass dieser Faktor tatsächlich ihr Hauptgrund für den Konsum von Bioprodukten ist. Zweitens der **Schutz der Umwelt und der biologischen Vielfalt** für 20 % der Verbraucher. Jedoch auch die Qualität von Bioprodukten.

Darüber hinaus gehen 87 % der Käufe von Bioprodukten auf das Konto von **Vegetariern und Veganern** und 85 % von Personen, die an **Lebensmittelintoleranzen oder an Essstörungen** leiden, was eine besondere Ernährung impliziert.

... FEEDING THE PLANET, ENERGY FOR LIFE

Das Thema „**DEN PLANETEN ERNÄHREN, ENERGIE FÜR DAS LEBEN**“ bildet seit einigen Jahren den Mittelpunkt der weltweiten Debatte. Es leben mittlerweile 7 Mrd. Menschen auf der Welt (davon 1 Mrd. Menschen, die Hunger leiden), und laut des UNFPA (Bevölkerungsfonds der Vereinten Nationen) wird diese Zahl bis 2050 auf 10 Mrd. anwachsen, wobei die Nachfrage nach Lebensmittelprodukten um 70 % steigen wird. Darüber hinaus werden jedes Jahr ca. 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel verschwendet.



Diese Thematik war Thema der letzten **Expo-Weltausstellung in Mailand, die vom 1. Mai bis zum 31. Oktober 2015 stattfand**, wobei sich der Veranstaltungsort als Labor für weltweite Ideen präsentierte, um Lösungen auf zukünftige Herausforderungen in der Lebensmittelbranche zu finden. Für diese Veranstaltung wurden 20 Mio. Eintrittskarten verkauft. Die Expo präsentierte sich als intelligenter und instruktiver Themenpark. Die meisten Länder achteten darauf, das Thema in ihren jeweiligen Pavillons aufzugreifen. Der italienische Pavillon war selbstverständlich der am häufigsten besuchte vor Ort, gefolgt von der schweizerischen Repräsentanz.

DAS KONZEPT EATALY

Eataly (Zusammenschluss der Begriffe „eat“ (essen) und „Italy“ (Italien)) ist eine italienische Kette von Geschäften und italienischen Lebensmittelprodukten, die 2014 durch den Piemonteser Oscar Farinetti gegründet wurde. Oscar eröffnete seinen ersten Laden im Januar 2007 in Turin und besitzt heute 17 Läden im ganzen Land (darunter 3 in Turin), hauptsächlich in den Großstädten, sowie 16 Filialen im Ausland (darunter Tokio, New York, Istanbul, London und Paris). Das Unternehmen verzeichnete 2018 einen Umsatz von 465 Mio. €, mit einem angestrebten Umsatz von 750 Mio. € in den kommenden drei Jahren.



Sein Konzept beruht ebenfalls auch dem Gedanken einer gesunden Ernährung: „*La vita è troppo breve per mangiare e bere male*“. Diese Lebensweise fördert die öno-gastronomische Kultur und Geschichte Italiens zum Beispiel durch eine hervorragende mediterrane Küche.



Das größte Ziel von Eataly besteht darin, zu zeigen, dass **hochwertige Produkte für alle erschwinglich sein können** und dass die unzähligen typisch italienischen Gerichte für jeden etwas bieten. Aus diesem Grund beharrt der Gründer Oscar Farinetti darauf, dass die italienische Küche **zwei Vorteile** gegenüber der französischen Cuisine bietet: Erstens die größere **biologische Vielfalt**, und noch wichtiger, dass die italienische Küche „*nicht in den Restaurants geboren wird, sondern einheimisch, familiär und ganz einfach nachzukochen ist*“. Für ihn besteht das Ziel von Eataly darin, dass jeder **mehr und besser kocht**. Er bringt jedoch auch zum Ausdruck, dass „*die französische Küche dennoch feiner und vielseitiger ist und dass der französische Markt sehr kompliziert ist, da die Franzosen in Sachen Ernährung am versiertesten sind*.“ **Die Eröffnung der Filiale in Paris im Februar 2019** ist damit sowohl von Zufriedenheit als auch von Befürchtungen und wichtigen Herausforderungen geprägt, die es zu bewältigen gilt.

Referenzmessen:

CIBUS CONNECT: Lebensmittelmesse – www.cibus.it

Termine: 10.-11. April 2019

Ort: Parma

SANA: Messe für Bio- und natürliche Produkte – www.sana.it

Termine: 6.-9. September 2019

Ort: Bologna

SALONE DEL GUSTO: Messe des Geschmacks – www.salonedelgusto.it (in Zusammenarbeit mit TERRA MADRE, dem internationalen Netzwerk für Ernährung)

Termine: März 2019

Ort: Turin

TUTTOFOOD MILANO WORLD FOOD EXHIBITION – Salon B2B – <http://www.tuttofood.it/>

Termine: 6.-9. Mai 2019

Ort: Mailand

Quelle:

LA REPUBBLICA,
ADNKRONOS,
IL SOLE 24 ORE,
IL BLOG DI GALATEA,
MACCHINE ALIMENTARI,
FARNESINA, MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE,
LINKIESTA,
BEVERFOOD,
L'EXPRESS.

Messen

<https://www.nsalons.com/industrie-alimentaire/italie/>

Fiera Campionaria di Padova

Themen: Beauty, Geschenke, Haushalt, Lebensmittelindustrie, Freizeit, Verbrauchsgüter

Termine: 31. Mai – 9. Juni 2019

Ort: PadovaFiere

Via Niccolò Tommaseo, 59,
35131 Padova PD, Padua (Italien)

<http://campionaria.it/>



[Tuttopizza Expo](#)

Themen: Lebensmittelindustrie, Gastronomie

Termine: April 2019

https://www.facebook.com/pg/tuttopizzaexpo/about/?ref=page_internal



[Gourmet Expoforum | Horeca, Food & Beverage](#)

Themen: Hotelgewerbe, Lebensmittelindustrie, Getränke, Hotelausstattung

Termine: 21. April 2019

Ort: Lingotto Fiere

Via Nizza 294 10126

Torino, Turin (Italien)

<https://www.fieradisantalessandro.it/>



[S. Alessandro](#)

Themen: Lebensmittelindustrie, Gartenbau, Sport, Geflügel, Landwirtschaft, Öko-Gastronomie, Garten

Termine: 31. August – 1. September 2019

Ort: Fiera Bergamo

Via Lunga c/o Fiera Bergamo 241256

BERGAMO, Bergamo (Italien)



Millenaria

Themen: Lebensmittelindustrie, Mode, Wein, Geflügel, Verbrauchselektronik, Öno-Gastronomie, Bekleidung

Termine: Sonntag, 28. April 2019

Ort: Fiera Millenaria di Gonzaga

Via Fiera Millenaria, 13,
Gonzaga (Italien)



Sana

Themen: Lebensmittelindustrie, Gesundheit, Landwirtschaft, natürliche Ernährung, natürliche Lebensmittel, Wohlbefinden, Getränke, organisches Essen

Termine: Freitag, 6. September 2019

Ort: Bologna Fiere

Via della Fiera, 20,
Bologna (Italien)



Taste of Roma

Themen: Lebensmittelindustrie, Küche, Gastronomie, Lebensmittel, Gourmetgerichte

Termine: 19.-22. September 2019



Tartufo Bianco d'Alba

Themen: Lebensmittelindustrie, Getränke

Termine: 5. Oktober – 26. November 2019

Ort: Citta di Alba,

Alba (Italien)



Alta Quota

Themen: Lebensmittelindustrie, Freizeit, Sport, Tourismus
Termine: 12.-14. Oktober 2019

Ort: Fiera Bergamo

Via Lunga c/o Fiera Bergamo
241256 BERGAMO, Bergamo (Italien)



[Italpig](#)

Themen: Lebensmittelindustrie
Termine: 23.-26. Oktober 2019

Ort: Cremona Fiere

Piazza Ennio Zelioli Lanzini, 1,
Cremona (Italien)