

## STUDIO DI SETTORE YD01U

ATTIVITÀ 10.52.00      PRODUZIONE DI GELATI SENZA VENDITA  
DIRETTA AL PUBBLICO

ATTIVITÀ 10.71.20      PRODUZIONE DI PASTICCERIA FRESCA

ATTIVITÀ 10.72.00      PRODUZIONE DI FETTE BISCOTTATE, BISCOTTI;  
PRODOTTI DI PASTICCERIA CONSERVATI

ATTIVITÀ 10.82.00      PRODUZIONE DI CACAO IN POLVERE,  
CIOCCOLATO, CARMELLE E CONFETTERIE

ATTIVITÀ 10.85.04      PRODUZIONE DI PIZZA CONFEZIONATA

Marzo 2016

## **PREMESSA**

L'evoluzione dello Studio di Settore WD01U – Produzione dolciaria, è stata condotta analizzando i modelli per la comunicazione dei dati rilevanti ai fini dell'applicazione degli studi di settore per il periodo d'imposta 2014.

I contribuenti interessati sono risultati pari a 10.503.

Nella prima fase di analisi 1.050 contribuenti sono stati scartati in quanto, pur tenuti alla compilazione dei modelli, non risultano utilizzabili nelle successive fasi dell'elaborazione dello studio di settore (cessazione di attività, situazioni di non normale svolgimento dell'attività, contribuenti forfettari, ecc.).

Sui modelli studi di settore della restante platea sono state condotte analisi statistiche per rilevare la completezza, la correttezza e la coerenza delle informazioni in essi contenute.

Tali analisi hanno comportato, ai fini della definizione del campione dello studio, lo scarto di ulteriori 6.617 posizioni.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei contribuenti oggetto delle successive analisi è stato pari a 2.836.

<b>DISTRIBUZIONE DEI CONTRIBUENTI PER FORMA GIURIDICA</b>		
	Numero	% sugli elaborati
Persone fisiche	1.262	44,5
Società di persone	885	31,2
Società di capitali, enti commerciali e non	689	24,3

## **INQUADRAMENTO GENERALE**

I gruppi omogenei sono stati individuati sulla base della **tipologia di prodotto commercializzato**, che ha consentito di evidenziare le seguenti specializzazioni:

- pasticceria fresca e prodotti lievitati da forno (cluster 1);
- gelati (cluster 2);
- prodotti a base di cacao e cioccolato (cluster 3);
- biscotteria e pasticceria secca e salata (cluster 4);
- prodotti lievitati da forno (cluster 5);
- prodotti vari di confetteria (cluster 6).

Nelle successive descrizioni dei cluster emersi dall'analisi, salvo segnalazione contraria, l'indicazione di valori numerici riguarda valori medi.

## **DESCRIZIONE ECONOMICA DEI CLUSTER**

### **CLUSTER 1 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA FRESCA E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO**

#### **NUMEROSITÀ: 560**

Le imprese del cluster sono sia società (di persone nel 35% dei casi e di capitali nel 22%) sia ditte individuali (43%), con una struttura composta da 5 addetti, di cui 4 dipendenti.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono articolate in 157 mq di produzione, 75 mq di magazzino e 22 mq di uffici e/o servizi.

Si tratta di imprese che effettuano principalmente produzione senza vendita diretta al dettaglio (76% dei ricavi). I prodotti vengono commercializzati sia senza marchio (49% dei ricavi) che con marchio proprio (81% dei ricavi nel 48% dei casi). La vendita con fattura e quella con scontrino generano rispettivamente il 78% ed il 22% dei ricavi.

La clientela è rappresentata per lo più da ristoranti e pubblici esercizi (36% dei ricavi), privati (21%) e commercianti al dettaglio (42% dei ricavi nel 43% dei casi), su un'area di mercato che si estende fino alle regioni limitrofe.

Le principali materie prime utilizzate sono: farina, semilavorati, zucchero e derivati, latte e derivati e oli e grassi animali e vegetali.

I prodotti ottenuti sono soprattutto pasticceria fresca (42% dei ricavi) e prodotti lievitati da forno (13%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 2 mescolatori (36% dei casi), 1 raffinatrice (46%), 1 temperatrice (25%), 1 cuocitore (28%), 1 pastorizzatore (37%), 1 freezer/mantecatore (35%), 1 sfogliatrice, 1 bilancia a calcolo automatico, 1 forno a microonde (35%), 2 macchine o impianti di confezionamento (28%), 1 forno lineare, 1 forno rotor (46%), 3 scaffali, 1 bancone frigorifero/bancone freezer/scaffale refrigerato, 2 armadi frigoriferi/freezer e 1-2 impastatrici. Sono inoltre presenti 2 automezzi refrigerati con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5 (35% dei casi) e 1 automezzo non refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5 (38%).

## **CLUSTER 2 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI GELATI**

### **NUMEROSITÀ: 171**

Le imprese del cluster sono prevalentemente società (di capitali nel 44% dei casi e di persone nel 33%), ma anche ditte individuali (23%), con una struttura composta da 6 addetti, di cui 4 dipendenti.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono articolate in: 254 mq di produzione, 385 mq di magazzino e 66 mq di uffici e/o servizi.

Si tratta di imprese che effettuano quasi esclusivamente produzione senza vendita diretta al dettaglio (90% dei ricavi). I prodotti vengono commercializzati prevalentemente con marchio proprio (62% dei ricavi). La vendita con emissione di fattura genera il 92% dei ricavi.

La clientela è rappresentata soprattutto da: ristoranti e pubblici esercizi (43% dei ricavi), commercianti al dettaglio (41% dei ricavi nel 30% dei casi), commercianti all'ingrosso (45% nel 35%), grande distribuzione e distribuzione organizzata (36% nel 33%) e privati (22% nel 32%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale.

Le principali materie prime utilizzate sono: latte e derivati, zucchero e derivati e semilavorati.

I prodotti ottenuti sono quasi esclusivamente gelati (86% dei ricavi) e, residualmente, torte, brioches ed altri prodotti di pasticceria e gelateria conservati nella catena del freddo (18% dei ricavi nel 27% dei casi).

La dotazione di beni strumentali comprende: 2 pastorizzatori, 1 omogeneizzatore, 3 freezer/mantecatori, 2 macchine combinate per gelateria (26% dei casi), 2 bilance a calcolo automatico (43%), 2 macchine o impianti di confezionamento (39%), 4 scaffali, 6 banconi frigoriferi/banconi freezer/scaffali refrigerati (44%) e 4 armadi frigoriferi/freezer. È inoltre presente 1 automezzo refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5.

## **CLUSTER 3 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CACAO E CIOCCOLATO**

### **NUMEROSITÀ: 251**

Le imprese del cluster sono prevalentemente società (di persone nel 36% dei casi e di capitali nel 30%), ma anche ditte individuali (34%), con una struttura composta da 5 addetti, di cui 3 dipendenti.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono articolate in: 250 mq di produzione, 211 mq di magazzino, 41 mq di uffici e/o servizi e 36 mq di vendita al dettaglio/esposizione interna della merce.

Si tratta di imprese che effettuano sia produzione senza vendita diretta al dettaglio (55% dei ricavi) sia produzione con vendita diretta al dettaglio di prodotti propri (40%). I prodotti vengono commercializzati prevalentemente con marchio proprio (70% dei ricavi), ma anche senza marchio (50% dei ricavi nel 35% dei casi) e con marchio del distributore (27% nel 30%). La vendita con fattura e quella con scontrino generano rispettivamente il 65% ed il 35% dei ricavi.

La clientela è rappresentata soprattutto da: privati (32% dei ricavi), commercianti al dettaglio (26%), commercianti all'ingrosso (29% dei ricavi nel 38% dei casi) e grande distribuzione e distribuzione organizzata (30% nel 27%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale.

Le principali materie prime utilizzate sono: cacao e derivati, frutta secca e trasformata e zucchero e derivati.

I prodotti ottenuti sono per lo più cioccolatini e praline (36% dei ricavi), altri prodotti a base di cacao (25%) e cioccolato in tavolette (19%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 2 mescolatori (33% dei casi), 1 raffinatrice (34%), 2 temperatrici, 2 colatrici (31%), 1 ricopritrice (42%), 1 scioglitore, 4 bassine (37%), 1 bilancia a calcolo automatico, 1 forno a microonde (32%), 2 macchine o impianti di confezionamento, 6 scaffali, 2 banconi frigoriferi/banconi freezer/scaffali refrigerati (32%), 1 armadio frigorifero/freezer e 2 impastatrici (43%). È inoltre presente 1 automezzo non refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5 (41% dei casi).

#### **CLUSTER 4 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI BISCOTTERIA E PASTICCERIA SECCA E SALATA**

##### **NUMEROSITÀ: 1.098**

Le imprese del cluster sono sia ditte individuali (50% dei casi) che società (di persone nel 26% dei casi e di capitali nel 24%), con una struttura composta da 4 addetti, di cui 3 dipendenti.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono articolate in: 197 mq di produzione, 121 mq di magazzino, 29 mq di uffici e/o servizi e 28 mq di vendita al dettaglio/esposizione interna della merce (44% dei casi).

Si tratta di imprese che effettuano principalmente produzione senza vendita diretta al dettaglio (62% dei ricavi), ma anche produzione con vendita diretta al dettaglio di prodotti propri (34%). I prodotti vengono commercializzati soprattutto con marchio proprio (57% dei ricavi) e, in misura minore, senza marchio (74% dei ricavi nel 32% dei casi) e con marchio del distributore (37% nel 24%). La vendita con fattura e quella con scontrino generano rispettivamente il 67% ed il 33% dei ricavi.

La clientela è rappresentata prevalentemente da: privati (31% dei ricavi), commercianti al dettaglio (24%), commercianti all'ingrosso (43% dei ricavi nel 36% dei casi) e grande distribuzione e distribuzione organizzata (46% nel 27%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale.

Le principali materie prime utilizzate sono: farina, zucchero e derivati e oli e grassi animali e vegetali.

I prodotti ottenuti sono per lo più biscotteria (30% dei ricavi), pasticceria secca (19%) e pasticceria salata (31% dei ricavi nel 21% dei casi).

La dotazione di beni strumentali comprende: 1 sfogliatrice (43% dei casi), 2 bilance a calcolo automatico (46%), 2 macchine o impianti di confezionamento (44%), 1 forno lineare (46%), 2 forni rotor (42%), 3 scaffali, 1 armadio frigorifero/freezer e 1 impastatrice. È inoltre presente 1 automezzo non refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5 (38% dei casi).

#### **CLUSTER 5 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO**

##### **NUMEROSITÀ: 617**

Le imprese del cluster sono sia ditte individuali (48% dei casi) sia società (di persone nel 33% dei casi e di capitali nel 19%), con una struttura composta da 5 addetti, di cui 3 dipendenti.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono articolate in: 182 mq di produzione, 107 mq di magazzino, 23 mq di uffici e/o servizi e 29 mq di vendita al dettaglio/esposizione interna della merce (37% dei casi).

Si tratta di imprese che effettuano prevalentemente produzione senza vendita diretta al dettaglio (86% dei ricavi). I prodotti vengono commercializzati soprattutto senza marchio (58% dei ricavi) ma anche con marchio proprio (82% dei ricavi nel 31% dei casi). La vendita con emissione di fattura genera l'88% dei ricavi.

La clientela è rappresentata per lo più da ristoranti e pubblici esercizi (53% dei ricavi), e, in misura minore, commercianti al dettaglio (38% dei ricavi nel 39% dei casi) e privati (23% nel 44%). L'area di mercato si estende fino alle regioni limitrofe.

Le principali materie prime utilizzate sono: farina, oli e grassi animali e vegetali e zucchero e derivati.

Le imprese del cluster sono specializzate nella realizzazione di prodotti lievitati da forno (72% dei ricavi).

La dotazione di beni strumentali comprende: 1 raffinatrice (32% dei casi), 1 sfogliatrice, 1 bilancia a calcolo automatico (46%), 1 forno lineare, 1 forno rotore, 3 scaffali, 2 banconi frigoriferi/banconi freezer/scaffali refrigerati (44%), 2 armadi frigoriferi/freezer e 2 impastatrici. È inoltre presente 1 automezzo non refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5.

## **CLUSTER 6 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PRODOTTI VARI DI CONFETTERIA**

### **NUMEROSITÀ: 139**

Le imprese del cluster sono prevalentemente società (di persone nel 38% dei casi e di capitali nel 30%), ma anche ditte individuali (32%), con una struttura composta da 6 addetti, di cui 5 dipendenti.

Le superfici utilizzate per lo svolgimento dell'attività sono articolate in: 400 mq di produzione, 267 mq di magazzino, 69 mq di uffici e/o servizi e 44 mq di vendita al dettaglio/esposizione interna della merce (49% dei casi).

Si tratta di imprese che effettuano principalmente produzione senza vendita diretta al dettaglio (70% dei ricavi) e, in misura minore, produzione con vendita diretta al dettaglio di prodotti propri (26%). I prodotti vengono commercializzati prevalentemente con marchio proprio (77% dei ricavi). La vendita con fattura e quella con scontrino generano rispettivamente il 76% ed il 24% dei ricavi.

La clientela è rappresentata soprattutto da: commercianti al dettaglio (27% dei ricavi), privati (22%), commercianti all'ingrosso (18%), grande distribuzione e distribuzione organizzata (38% dei ricavi nel 37% dei casi) e industria/artigiani del comparto dolciario (32% nel 34%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale.

Le principali materie prime utilizzate sono: zucchero e derivati, frutta secca e trasformata e cacao e derivati.

I prodotti ottenuti sono per lo più torroni e torroncini (70% dei ricavi nel 48% dei casi), caramelle, pastigliaggi e gomme da masticare (72% nel 33%) e confetti (66% nel 34%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 3 mescolatori (33% dei casi), 1 temperatrice (37%), 1 ricopritrice (32%), 2 scioglitori (44%), 4 bassine, 3 cuocitori (41%), 1 stampatrice (25%), 2 bilance a calcolo automatico (38%), 2 macchine o impianti di confezionamento, 8 scaffali e 2 impastatrici (43%). È inoltre presente 1 automezzo non refrigerato con massa complessiva a pieno carico fino a t. 3,5 (44% dei casi).