

26.11.2024 - 15:18 Uhr

SIGEP WORLD CHRISTMAS OBSERVATORY BY IEG: NEUE IDEEN UND TRENDS FÜR DIE "FESTLICHE TAFEL"

Rimini, Italien (ots/PRNewswire) -

Käufe von Backwaren im Wert von 11,4 Milliarden Euro in Europa, Anstieg des Verbrauchs um 1,5 %

Kommentare von italienischen und europäischen Spitzenkonditorinnen und -konditoren

Klassisch oder schokoladig, mit Füllung und für jeden Anlass geeignet, der unbestrittene König der Festtage ist **Panettone**. Dies ist der Trend, den das **Observatorium der Sigep**, der Internationalen Messe für Gelato, Konditorei, Bäckerei, Kaffee und seit diesem Jahr auch Pizza, die von der IEG - Italian Exhibition Group (Italien, Rimini Expo Centre, 18.-22. Januar 2025, sigep.it) veranstaltet wird, aufgedeckt hat.

Marco Carniello, CBO bei IEG, erklärte: Ein positiver Trend zeichnet sich für den Verbrauch von Backwaren in Europa ab: **+1,5 % im Vergleich zu 2023**, während sich die Einkäufe auf **€ 11,4 Mrd. belaufen** (Quelle: CREST, Circana)."

Matteo Figura, Experte für den Außer-Haus-Markt und Foodservice-Direktor bei Circana Italien, erklärt: "An der Spitze des Verbrauchswachstums im Gebäcksektor stehen **Großbritannien, Frankreich und Deutschland**. Um genau zu sein, macht der Verbrauch von Backwaren in Italien **40,6%** des Gesamtverbrauchs dieser Kategorie auf europäischer Ebene aus."

Flavia Morelli, Group Exhibition Manager food&beverage bei IEG fügte hinzu: "Interviews mit italienischen und europäischen Spitzenkonditoren zeigen, dass der Sektor mit hohen Rohstoffpreisen konfrontiert ist: **+40%** bei den Kosten für Haselnüsse und ein Sprung von **+50%** bei der Schokolade."

Für **Giuseppe Piffaretti, Schweizer Konditormeister** "Der traditionelle Panettone ist ein wichtiger Bestandteil der Tessiner Konditoreiwirtschaft."

Luigi Biasetto, Konditormeister an der AMPlacademy "Der traditionelle Mailänder Panettone ist bei unseren Kunden schon jetzt am beliebtesten, aber wir rechnen mit einer Steigerung des Pandoro-Verkaufs um 22 %."

Marta Boccanera, Konditormeisterin und Vizepräsidentin der APEI "Wir erwarten einen Anstieg des Panettone-Verkaufs um 10-15% und eine Verdoppelung des Pandoro-Volumens, aber die Konditoren haben mit den steigenden Rohstoffpreisen zu kämpfen."

Roberto Rinaldini, Konditormeister und Mitglied von Relais Dessert International "Der klassische Panettone macht 40% unseres Umsatzes aus, unser Gourmet-Angebot, der Dante-Panettone, ist ebenfalls auf dem Vormarsch."

Christophe Louie, Pariser Bäcker-Pâtissier "Wir streben einen Panettone mit Kaffee, Gewürzen und Birne an, der in Zusammenarbeit mit Maison Verlet hergestellt wird, sowie einen Panettone mit Algen und Yuzu mit Maison Petrossian als Aperitif."

Laut **José Romero, spanischer Konditor und EPGB-Dozent aus Barcelona**, "hat sich der Verkauf von Panettone in Spanien in den letzten zehn Jahren verdreifacht. Der spanische Weihnachtskuchen schlechthin ist der 'Turrón de yema'."

Infografik: https://mma.prnewswire.com/media/2567643/IEG_Infographic.jpg

Logo: https://mma.prnewswire.com/media/723307/5048596/Italian_Exhibition_Group_Logo.jpg

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/sigep-world-christmas-observatory-by-ieg-neue-ideen-und-trends-fur-die-festliche-tafel-302316584.html>

Pressekontakt:

Leiter der Abteilung Medienbeziehungen und Unternehmenskommunikation: Elisabetta Vitali; Pressebüroleiterin: Marco Forcellini,
Pier Francesco Bellini; Koordinator des internationalen Pressebüros: Silvia Giorgi; Koordinatorin der Pressestelle: Luca Paganin; Spezialist für die Pressestelle: Mirko Malgieri - media@iegexpo.it

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100064094/100926204> abgerufen werden.