STUDIO DI SETTORE YD02U

ATTIVITÀ 10.73.00 PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI, DI CUSCUS E DI PRODOTTI FARINACEI SIMILI

ATTIVITÀ 10.85.05 PRODUZIONE DI PIATTI PRONTI A BASE DI PASTA

Settembre 2016

Documento non definitivo

PREMESSA

L'evoluzione dello Studio di Settore WD02U – Produzione di paste alimentari, 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 4.115.

Nella prima fase di analisi 375 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 172 posizioni.

A seguito degli scarti effettuati, il numero dei contribuenti oggetto delle successive analisi è stato pari a 3.568.

DISTRIBUZIONE DEI CONTRIBUENTI PER FORMA GIURIDICA		
	Numero	% sugli elaborati
Persone fisiche	2.098	58,8
Società di persone	1.122	31,5
Società di capitali, enti commerciali e non	348	9,7

INQUADRAMENTO GENERALE

I gruppi omogenei sono stati individuati sulla base dei seguenti fattori:

- tipologia di prodotto;
- tipologia della clientela.

Nell'ambito della **tipologia di prodotto** è stato possibile identificare le seguenti specializzazioni:

- paste alimentari fresche confezionate (cluster 1);
- altri prodotti farinacei (cluster 2);
- paste alimentari fresche da vendersi sfuse (cluster 3, 4 e 5);
- paste alimentari secche (cluster 6).

Nell'ambito delle paste alimentari fresche da vendersi sfuse, sono state rilevate le seguenti focalizzazioni dell'assortimento:

- paste alimentari all'uovo e non all'uovo (cluster 3);
- paste alimentari ripiene e all'uovo (cluster 5).

Infine, la **tipologia della clientela** ha permesso di distinguere i cluster che si rivolgono in maniera prevalente ad una clientela costituita dalla distribuzione commerciale e dagli utilizzatori professionali (cluster 1 e 4) da quelli che si rivolgono soprattutto a privati (cluster 2, 3 e 5) e alla distribuzione commerciale (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 PASTE ALIMENTARI FRESCHE CONFEZIONATE, SOPRATTUTTO PER UTILIZZATORI PROFESSIONALI E DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

NUMEROSITÀ: 251

Le imprese appartenenti al cluster sono prevalentemente società (di capitali nel 33% dei casi e di persone 32%), ma anche ditte individuali (35%). La struttura è composta da 6 addetti, di cui 4-5 dipendenti.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono articolate in 232 mq di produzione, 125 mq di magazzino e 44 mq di uffici e/o servizi; nel 42% dei casi sono presenti 29 mq di locali destinati alla vendita al dettaglio e all'esposizione interna della merce.

Le imprese appartenenti al cluster effettuano soprattutto produzione con marchio proprio (69% dei ricavi). La clientela è rappresentata per lo più da: grande distribuzione e distribuzione organizzata (32% dei ricavi), commercianti al dettaglio (21%), ristoranti e pubblici esercizi (11%), privati (30% dei ricavi nel 49% dei casi) e commercianti all'ingrosso, agenti consegnatari, agenti in tentata vendita (32% nel 42%). L'area di mercato si estende fino a livello internazionale. Nel 25% dei casi, il 16% dei ricavi deriva dall'export.

Coerentemente con la tipologia di clientela, la vendita viene effettuata principalmente con emissione di fattura (84% dei ricavi).

Le materie prime più utilizzate sono: sfarinati, prodotti lattiero caseari, ovoprodotti e carni e salumi.

Tra i prodotti ottenuti, si ha una netta prevalenza di paste alimentari fresche confezionate (82% dei ricavi), con una focalizzazione dell'assortimento su quelle ripiene (40% dei ricavi), all'uovo (21%) e gnocchi (11%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 2 impastatrici, 1 sfogliatrice, 2 formatrici, 1 pastorizzatore, 1 essiccatore, 4 celle e banchi frigoriferi, 1 forno, 2 fuochi, 2 macchine o impianti di confezionamento, 2 laminatrici/estrusori/torchi (40% dei casi), 2 cilindri (43%), 1 macchina combinata (36%), 2 dosatrici automatiche (30%) e 2 sistemi di controllo di temperatura e umidità (32%).

CLUSTER 2 - LABORATORI SPECIALIZZATI NELLA PRODUZIONE DI ALTRI PRODOTTI FARINACEI CON CLIENTELA PRIVATA

NUMEROSITÀ: 301

Le imprese appartenenti al cluster sono soprattutto ditte individuali (65% dei casi) ed, in misura minore, società di persone (26%). La struttura è composta da 2 addetti, di cui 1 dipendente.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono pari a 64 mq di produzione, 39 mq di magazzino, 15 mq di locali destinati alla vendita al dettaglio e all'esposizione interna della merce e 26 mq di uffici e/o servizi (38% dei casi).

Le imprese del cluster effettuano principalmente produzione senza marchio da vendersi sfusa (65% dei ricavi). La clientela è rappresentata per lo più da privati (83% dei ricavi), su un'area di mercato limitata all'ambito locale.

Coerentemente con la tipologia di clientela, la vendita con scontrino è nettamente prevalente (84% dei ricavi).

Le materie prime utilizzate sono soprattutto sfarinati e prodotti lattiero caseari.

La produzione riguarda in prevalenza altri prodotti farinacei (90% dei ricavi).

La dotazione di beni strumentali include: 1 impastatrice, 2 celle e banchi frigoriferi, 1 forno, 1 sfogliatrice (26% dei casi) e 3 fuochi (41%).

CLUSTER 3 - LABORATORI SPECIALIZZATI NELLA PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI FRESCHE DA VENDERSI SFUSE, CON FOCALIZZAZIONE DELL'ASSORTIMENTO SULLE PASTE ALL'UOVO E NON, CON CLIENTELA PRIVATA

NUMEROSITÀ: 1.030

Le imprese del cluster sono prevalentemente ditte individuali (73% dei casi) e società di persone (24%). La struttura è composta da 1 addetto; solo nel 37% dei casi si fa ricorso a personale dipendente.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono articolate in 35 mq di produzione e 17 mq di locali destinati alla vendita al dettaglio e all'esposizione interna della merce.

Le imprese del cluster effettuano principalmente produzione senza marchio da vendersi sfusa (81% dei ricavi). La clientela è rappresentata quasi esclusivamente da privati (88% dei ricavi). L'offerta si rivolge ad un'area di mercato limitata all'ambito provinciale.

Coerentemente con la tipologia di clientela, la vendita con scontrino rappresenta il 91% dei ricavi.

Le materie prime utilizzate sono in prevalenza sfarinati e ovoprodotti.

La produzione riguarda quasi esclusivamente paste alimentari fresche e/o pastorizzate da vendersi sfuse (90% dei ricavi). L'assortimento è costituito per lo più da paste alimentari fresche all'uovo (34% dei ricavi) e non all'uovo (34%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 1 impastatrice, 2 celle e banchi frigoriferi, 1 forno, 1 fuoco, 1 laminatrice/estrusore/torchio (26% dei casi), 1 sfogliatrice (37%), 1 cilindro (27%), 2 formatrici (43%), 1 macchina combinata (34%) e 1 essiccatore (32%).

CLUSTER 4 - IMPRESE CHE PRODUCONO PREVALENTEMENTE PASTE ALIMENTARI FRESCHE DA VENDERSI SFUSE, SOPRATTUTTO PER UTILIZZATORI PROFESSIONALI E DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

NUMEROSITÀ: 495

Le imprese appartenenti al cluster sono sia società (di persone nel 35% dei casi e di capitali nel 17%) sia ditte individuali (48%). La struttura è composta da 3 addetti, di cui 2 dipendenti.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono articolate in 107 mq di produzione, 54 mq di magazzino, 17 mq di uffici e/o servizi e 13 mq di locali destinati alla vendita al dettaglio e all'esposizione interna della merce.

Le imprese del cluster effettuano produzione da vendersi sfusa, sia senza marchio (48% dei ricavi) che con marchio proprio (46%). La clientela è rappresentata soprattutto da: ristoranti e pubblici esercizi (38% dei ricavi), commercianti al dettaglio (20%), privati (20%), commercianti all'ingrosso, agenti consegnatari, agenti in tentata vendita (36% dei ricavi nel 26% dei casi), grande distribuzione e distribuzione organizzata (25% nel 20%) ed enti pubblici e privati, comunità, convivenze, mense (19% nel 22%). L'area di mercato si estende fino all'ambito nazionale.

Coerentemente con la tipologia di clientela, la vendita con emissione di fattura e quella con scontrino si attestano rispettivamente al 75% ed al 25% dei ricavi.

Le materie prime utilizzate sono in prevalenza sfarinati, prodotti lattiero caseari e ovoprodotti.

Tra i prodotti ottenuti si ha una prevalenza di paste alimentari fresche e/o pastorizzate da vendersi sfuse (65% dei ricavi). L'assortimento riguarda per lo più paste alimentari fresche ripiene (23% dei ricavi), all'uovo (21%) e non all'uovo (12%).

La dotazione di beni strumentali include: 1 impastatrice, 2 formatrici, 3 celle e banchi frigoriferi, 1 forno, 2 fuochi, 2 laminatrici/estrusori/torchi (38% dei casi), 1 sfogliatrice (49%), 2 cilindri (32%), 2 macchine combinate (41%), 1 pastorizzatore (42%), 1 essiccatore (46%), 2 macchine o impianti di confezionamento (48%).

CLUSTER 5 - LABORATORI SPECIALIZZATI NELLA PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI FRESCHE DA VENDERSI SFUSE, CON FOCALIZZAZIONE DELL'ASSORTIMENTO SULLE PASTE RIPIENE E ALL'UOVO, CON CLIENTELA PRIVATA

NUMEROSITÀ: 1.287

Le imprese appartenenti al cluster sono prevalentemente ditte individuali (59% dei casi) e società di persone (38%). La struttura è composta da 2 addetti, di cui 1 dipendente.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono articolate in 42 mq di produzione, 14 mq di magazzino e 22 mq di locali destinati alla vendita al dettaglio e all'esposizione interna della merce.

Le imprese del cluster effettuano soprattutto produzione senza marchio da vendersi sfusa (82% dei ricavi). La clientela è rappresentata soprattutto da privati (86% dei ricavi). L'offerta si rivolge ad un'area di mercato limitata all'ambito provinciale.

Coerentemente con la tipologia di clientela, la vendita con scontrino rappresenta l'87% dei ricavi.

Le principali materie prime utilizzate sono: sfarinati, carni e salumi, prodotti lattiero caseari e ovoprodotti.

La produzione riguarda paste alimentari fresche e/o pastorizzate da vendersi sfuse (82% dei ricavi), soprattutto paste ripiene (38% dei ricavi) e all'uovo (28%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 1 impastatrice, 3 celle e banchi frigoriferi, 1 forno, 3 fuochi, 1 laminatrice/estrusore/torchio (28% dei casi), 1 sfogliatrice (46%), 1 cilindro (31%), 3 formatrici (43%), 1 macchina combinata (36%) e 1 essiccatore (31%).

CLUSTER 6 - IMPRESE SPECIALIZZATE NELLA PRODUZIONE DI PASTE ALIMENTARI SECCHE, SOPRATTUTTO PER LA DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

NUMEROSITÀ: 199

Le imprese appartenenti al cluster sono prevalentemente società (di capitali nel 42% dei casi e di persone nel 28%), ma anche ditte individuali (30%). La struttura è composta da 4 addetti, di cui 3 dipendenti.

Le superfici destinate allo svolgimento dell'attività sono pari a 288 mq di produzione, 259 mq di magazzino, 54 mq di uffici e/o servizi e 32 mq di locali destinati alla vendita al dettaglio e all'esposizione interna della merce (34% dei casi).

Le imprese del cluster effettuano principalmente attività di produzione con marchio proprio (68% dei ricavi). La clientela è rappresentata soprattutto da commercianti al dettaglio (33% dei ricavi), commercianti all'ingrosso, agenti consegnatari e agenti in tentata vendita (22%) e grande distribuzione e distribuzione organizzata (42% dei ricavi nel 38% dei casi). L'area di mercato si estende fino all'ambito internazionale. Nel 45% dei casi, il 22% dei ricavi deriva dall'export.

Coerentemente con la tipologia di clientela, la vendita con emissione di fattura rappresenta l'88% dei ricavi.

Tra le materie prime, vengono utilizzati in prevalenza sfarinati e ovoprodotti.

La produzione è costituita soprattutto da paste alimentari secche (72% dei ricavi). L'assortimento riguarda per lo più paste secche non all'uovo (47% dei ricavi), all'uovo (23%) e paste speciali (17%).

La dotazione di beni strumentali comprende: 1 impastatrice, 1 macchina combinata, 3 essiccatori, 1 cella e banco frigorifero, 1 macchina o impianto di confezionamento, 2 laminatrici/estrusori/torchi (27% dei casi), 5 formatrici (37%), 1 pastorizzatrice (28%), 2 dosatrici automatiche (27%) e 3 sistemi di controllo di temperatura ed umidità (41%).