

ALFA

**Evoluzione dei forni
professionali:**
mercato, trend e
nuove sfide

ALFA

“Il futuro appartiene a coloro che vedono le possibilità
prima che diventino ovvie.”

Theodore Levitt

Index

p **04** Uno sguardo al mercato

p **08** Nuovi trend in Italia e nel mondo

p **14** Forni professionali più intelligenti,
connessi e sostenibili

p **17** Le innovative proposte Alfa Forni a
Host 2023

Nuovi forni per ogni attività di ristorazione

Maggiore semplicità e facilità di utilizzo

Rinnovata gamma professionale

p **24** Alfa Forni: pionieri dei forni
professionali dal 1977

Uno sguardo al mercato

Il 2022 è stato un anno di stabilizzazione e ritorno alla normalità per il settore della ristorazione, rispetto al periodo legato all'emergenza Covid.

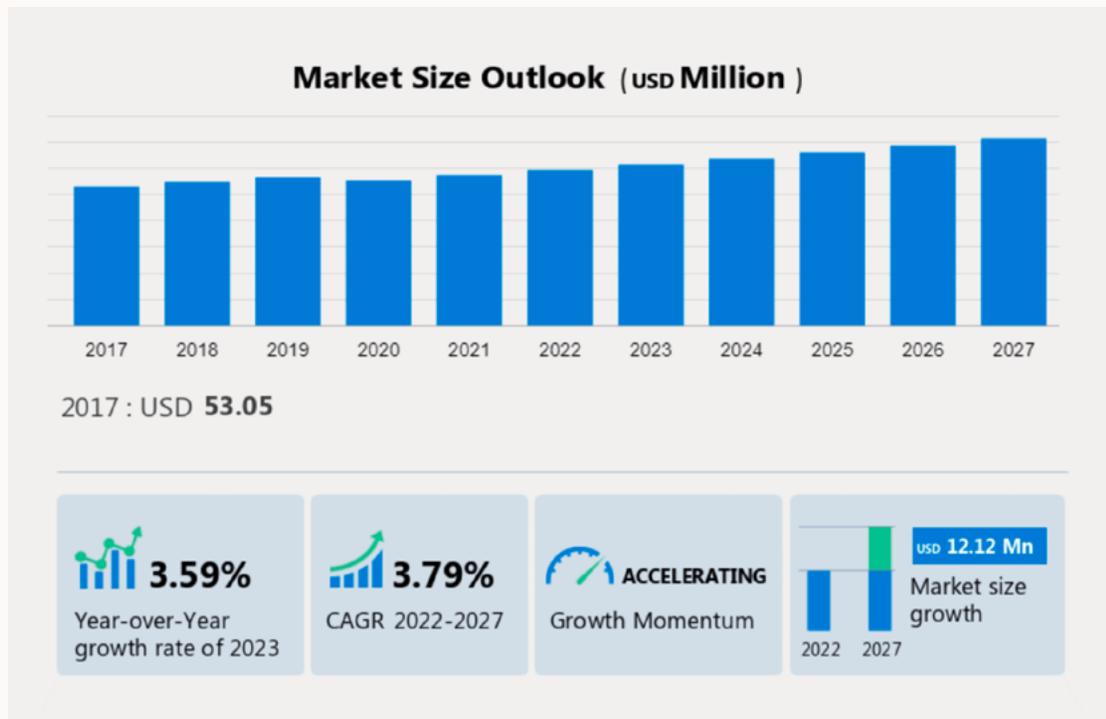
Tuttavia, alcuni trend strutturali accelerati dalla pandemia, come **lo smart-working e il fenomeno del delivery si stanno consolidando**, anche se ridimensionati e normalizzati.

I consumatori, sempre più specializzati ed esigenti, sono alla ricerca di **alimenti salutari e lievitati con una qualità impeccabile, cotti alla perfezione**.

La nuova sensibilità dei consumatori, che vede coinvolte tutte le aree del mangiar fuori, dallo street food all'alta ristorazione, **si riflette anche sulle attrezzature professionali** che devono essere in grado di adeguarsi a una crescente domanda sempre più consapevole.

Per quanto riguarda i forni per pizza a legna professionali si prevede che **tra 2022-2027 il mercato crescerà di 12,12 milioni di dollari** con un CAGR, tasso annuo di crescita composto, del 3,79%.

Il trend positivo è guidato dall'aumento del consumo di pizza come pasto nei Paesi in via di sviluppo, dalla crescente popolarità dei fast-casual dining e dall'aumento della domanda di forni a cottura rapida.



Source: *Commercial Wood-Fired Pizza Ovens Market 2023-2027*, Technavio.

L'Europa rappresenta il segmento più grande del mercato globale dei forni per pizza nel 2022 e continuerà a farla da padrone anche nei prossimi anni.

In quest'area, infatti, è in **aumento la domanda di pizza caratterizzata da una notevole personalizzazione** e dalla sempre maggiore **preferenza dei consumatori per le pizze senza glutine.**

La scelta degli ingredienti con i quali condire la pizza varia notevolmente da Paese a Paese, prediligendo spesso l'uso di prodotti locali.

Ad esempio, in Austria il bratwurst è particolarmente amato, mentre in Francia si preferiscono il formaggio di capra e i Pendelottes, i pomodori alla provenzale.

Francia, Svizzera e Germania sono solo alcuni dei Paesi chiave, più inclini al consumo della tradizionale pizza italiana.

Nel periodo preso in esame, che va dal 2022 al 2027, **gli Stati Uniti continueranno a dominare il mercato della pizza nel Nord America**, mentre ci si aspetta un **aumento della domanda nel sud est asiatico e il medio oriente.**

L'aumento della domanda di pizza e la varietà di pizze realizzabili per soddisfare il palato di diverse nazionalità fa sì che anche **la richiesta di forni per pizza sempre più versatili, precisi e performanti cresca di pari passo.**

WORLD PIZZA MARKET

FORECASTED ANNUAL SALES GROWTH THROUGH 2022

\$141.4 BILLION (2022)—UP 6.7%



Source: Pizza Power Report 2022, PMQ.



Nuovi trend in Italia e nel mondo

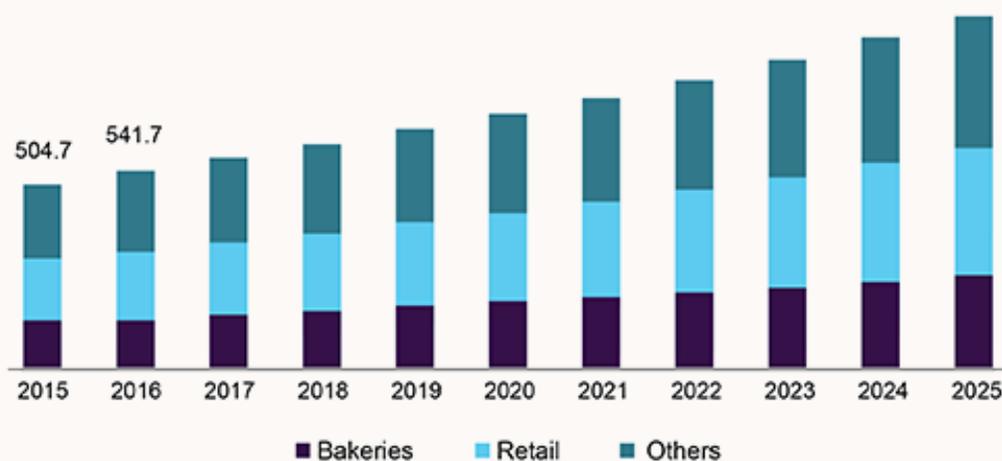
Dopo il lockdown sono cambiati un po' in tutto il mondo sia i luoghi sia i modi dei consumi alimentari, tanto che i trend stanno mostrando percorsi comuni e globalizzati su linee di scelta e propensione dei consumatori.

Accanto ai ristoranti tradizionali, sono in crescita quelli legati allo street food, i food truck ambulanti, le caffetterie-bar, le griglierie o steak house così come i locali specializzati in tipologie locali o nazionali come piadinerie, sandwicherie, pub ecc.

Per misurarsi con le esigenze di mercati sempre più competitivi e in continua evoluzione molti operatori del settore si stanno orientando verso:

- forni per pizza elettrici e ibridi (legna-gas);
- modelli smart;
- soluzioni dalle dimensioni compatte;
- strumentazioni pensate per l'aumento della pizza gluten free.

U.S. gluten-free pizza crust market size, by end use, 2015 - 2025 (USD Million)



Source: U.S. gluten-free pizza crust market size, Grandviewresearch.

Si stima che nei prossimi 10 anni il mercato dei forni elettrici per pizza avrà un CAGR, tasso annuo di crescita composto, del 6,7% arrivando a toccare i 455,1 milioni di dollari entro il 2033.

Le motivazioni di una tale crescita sono da ricercarsi nei **numerosi vantaggi che questa tipologia di forni offre:**

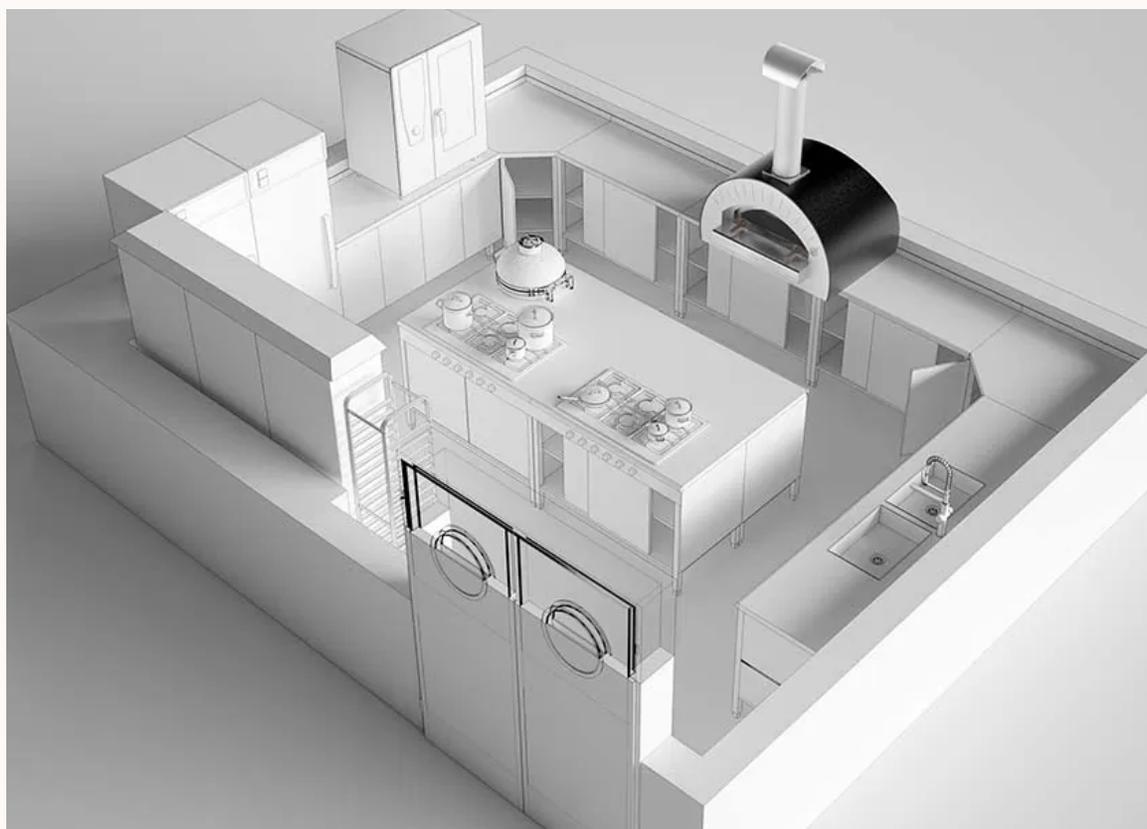
- nessun vincolo di installazione;
- nessuna necessità di canna fumaria;
- bassi costi fissi di utilizzo;
- gestione automatica del calore;
- possibilità di differenziare la temperatura tra cielo e platea;
- dimensioni contenute rispetto ai tradizionali forni a legna;
- possibilità di sfornare numerose tipologie di pizza: napoletana, romana, al metro, contemporanea, americana o gourmet;
- velocità nella pulizia;
- facilità di manutenzione.

Differentiating Aspects	Electric Pizza Oven Market
CAGR	6.7%
Market Valuation in 2023	US\$ 237.9 million
Projected Market Value in 2033	US\$ 455.1 million
Drivers	<ul style="list-style-type: none"> • The main advantage of an electric oven is that it completely looks after itself owing to programmed temperature management. • Large restaurants are paying increasing attention to electric pizza ovens because of their convenience since pizza consumption has increased.
Opportunities	<ul style="list-style-type: none"> • The cost of power might be reduced by investing in renewable energy sources like solar panels, which are subsidized in many countries. • As consumer spending power has increased, pizza joints have become a very popular place for millennials to spend their spare cash.

Source: *Electric Pizza Oven Market, Future Market Insights.*

Sempre più attività hanno l'esigenza di aggiungere **un forno extra, facilmente posizionabile e dalle dimensioni ridotte** in grado di adattarsi a spazi contenuti e che possa essere **utilizzato come linea di produzione dedicata**.

In questo caso **soluzioni compatte, versatili**, in grado di **scaldarsi velocemente e mantenere costante la temperatura** nonché di **facile utilizzo** risultano particolarmente apprezzate.



La pandemia ha spinto molti ristoratori a **potenziare l'utilizzo degli spazi esterni** al proprio locale.

Questa si è rivelata una scelta vincente non solo perché poteva garantire il distanziamento sociale nel periodo legato all'emergenza Covid, ma anche perché mangiare all'aperto risulta piacevole e rappresenta un elemento di attrattività per la clientela di passaggio.

Questa tendenza ha reso **particolarmente interessante l'aspetto della mobilità dei forni per pizza** che possono essere **facilmente spostati all'esterno** del locale nella bella stagione e **ben si prestano ad attività di show-cooking**.

84%
DINERS

who want
restaurants to
**set up outdoor
dining** areas



Source: Restaurant Statistics, Finances Online.

Inoltre, in linea generale, il mercato sta assistendo alla mancanza di personale qualificato, questo fa sì che **i forni siano progettati per essere sempre più facili da usare.**

Il forno elettrico anche in questo caso si rivela particolarmente utile in quanto può essere utilizzato anche da chi ha poca esperienza, riduce la necessità di girare le pizze e richiede un minor presidio con **un notevole risparmio in termini di gestione dei costi di manodopera.**

Forni professionali più intelligenti, connessi e sostenibili

Ad oggi l'Italia è il Paese che sta dettando il passo sia per quanto riguarda le innovazioni tecnologiche delle attrezzature sia per l'elevata qualità degli ingredienti.

Il Made in Italy rappresenta un forte driver per la crescita di entrambi gli aspetti sopra citati.

La tecnologia, le materie prime locali e le attività di comunicazione con i grandi nomi della pizza hanno reso possibile l'apertura di nuovi canali commerciali.

Il mercato attuale richiede **strumenti di cottura maggiormente compatti, leggeri, facili da pulire e rapidi nel raggiungere la temperatura desiderata.**

Per rispondere a queste esigenze i moderni forni per pizza sono progettati per essere **sempre più veloci, smart e sostenibili** e, se di qualità, vengono **realizzati con materiali particolarmente performanti e tecnologie di ultima generazione.**

Offrono differenti tipologie di alimentazione, consumi ridotti, ottimizzazione dei costi di gestione del personale e possono essere personalizzati con accessori pensati per aumentare le prestazioni del forno.

L'introduzione di nuove tecnologie digitali, sensori sempre più precisi, l'evoluzione dei software e dell'intelligenza artificiale, così come la possibilità di connettere ogni dispositivo alla rete, hanno reso i forni professionali sempre più performanti e facili da utilizzare con un occhio rivolto alla sostenibilità.



I modelli più innovativi, infatti, sono in grado di offrire **risparmi in termini di consumi energetici, manodopera e sprechi**, sposandosi perfettamente con la crescente attenzione e sensibilità per l'ambiente del mercato e dei consumatori.

La possibilità di programmazione permette di automatizzare i processi di lavorazione e cottura, vantaggi non da poco considerata la mancanza di personale qualificato con la quale molti ristoratori si trovano a fare i conti.

L'innovazione non si ferma soltanto ai software, ma interessa anche il design.

Tenendo conto dei trend del momento, come la crescente tendenza allo show cooking e il maggior utilizzo di spazi di lavoro a vista, i designer stanno progettando strumenti dalle forme sempre più curate, che siano **esteticamente accattivanti e al contempo funzionali**.



Le innovative proposte Alfa Forni a Host 2023

A Host 2023 presenteremo una gamma completamente evoluta e aggiornata di forni professionali.

Le nuove soluzioni coniugano tutto il know-how e l'esperienza pluriennale Alfa alle più recenti innovazioni tecnologiche, guidate da **un'attenta ricerca e analisi su scala internazionale di trend e insight di mercato.**

Abbiamo studiato **forni professionali agili e a basso consumo energetico**, che non richiedono lavori di muratura per l'installazione e sono adattabili anche in spazi limitati.

Ogni piccolo dettaglio è stato pensato per **consentire ai pizzaioli di lavorare in modo rapido ed efficiente**, così da metterli nella condizione di sfornare più pizze di qualità nel minor tempo possibile, **riducendo tanto i costi di gestione quanto quelli di consumo.**



Nuovi forni per ogni attività di ristorazione

Abbiamo sviluppato nuove soluzioni per offrire a tutti le massime performance dal piccolo laboratorio o food truck on the road, ai bistrot e hotel che vogliono aggiungere la pizza al loro menù, alle grandi pizzerie con importanti produzioni orarie di pizza.

Maggiore semplicità e facilità di utilizzo

Abbiamo sfruttato nuove tecnologie e nuovi design che privilegiano la semplicità di utilizzo, consumi ridotti e rapidità nel raggiungere le temperature di esercizio. Il tutto combinato con sistemi di alimentazione elettrici, gas, legna e ibridi.

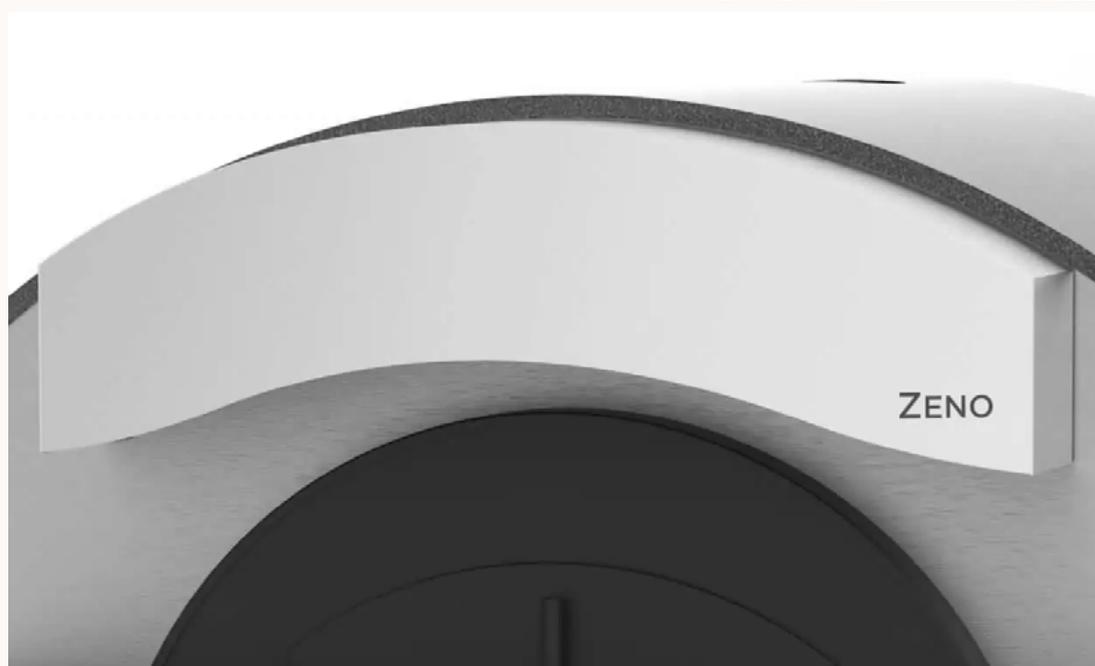
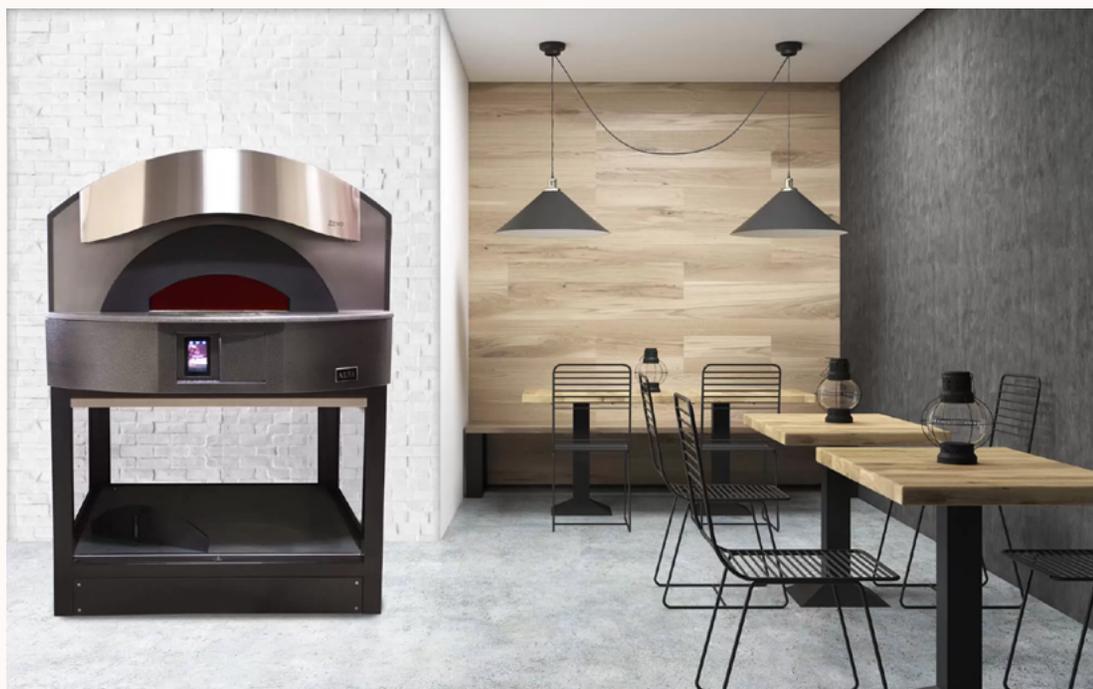
Rinnovata gamma professionale

Abbiamo mantenuto la tecnologia, il design e le performance che rendono differenti i forni commerciali Alfa ampliando però la gamma.

A Host 2023 sarà possibile trovare **Napoli, il più tradizionale dei forni Alfa**, disponibile in diverse dimensioni e adatto a diverse tipologie di pizzerie.



L'innovativo forno elettrico napoletano Zeno che raggiunge 500°C, non necessita di canna fumaria e dispone di un pratico schermo touch screen capacitivo per regolare con facilità e precisione la temperatura di cielo e platea.



La rinnovata **Serie Quick** che prevede soluzioni leggere e **compatte** ideali per chi deve allestire food truck, per chi organizza esibizioni di show cooking o per chi semplicemente desidera aggiungere un forno dedicato al gluten free alla propria attività.



Tutti i forni professionali Alfa sono pensati per offrire agli operatori del settore Ho.Re.Ca. **soluzioni dal forte impatto estetico, performanti, innovative, facili da usare e in grado di garantire cotture perfette e uniformi con consumi ridotti.**

Vieni a trovarci a **HostMilano**,
13-17 ottobre 2023, fieramilano (Rho)



Alfa Forni: pionieri dei forni professionali dal 1977.

Alfa è un'azienda specializzata nella produzione di forni a legna e gas domestici e professionali, camini e mattoni refrattari. Negli ultimi anni l'azienda ha focalizzato la sua attenzione sul mondo della cottura alla fiamma. La sede centrale di Alfa è situata ad Anagni, tra Roma e Napoli, proprio dove la cultura della pizza è nata e si è sviluppata.





www.alfaforni.com

Alfa Refrattari Srl
Via Osteria della Fontana, 63
03012 - Anagni (FR) - Italy
Tel. +39 0775-7821