

Centro Studi e Ricerche

ELABORAZIONE DEL QUESTIONARIO  
**PANETTIERI,  
ARTIGIANATO  
E IMPRESA**

conapinazionale.it



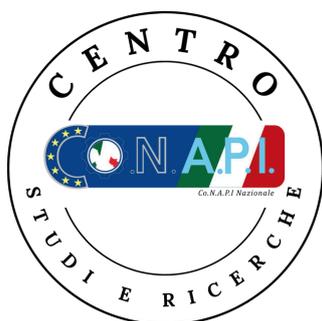
**3 | Giugno-Luglio-Agosto 2024**

Centro Studi e Ricerche

ELABORAZIONE DEL QUESTIONARIO

# PANETTIERI, ARTIGIANATO E IMPRESA

conpinazionale.it



**3 | Giugno-Luglio-Agosto 2024**

# REPORT "PANETTIERI, ARTIGIANATO E IMPRESA"

---

Il Centro Studi e Ricerche della Confederazione Nazionale Artigiani e Piccoli Imprenditori (Co.N.A.P.I. Nazionale) realizza periodicamente studi, analisi, monitoraggi e interpretazioni relativi al sistema economico e sociale nel contesto della produzione nazionale.

L'obiettivo è fornire informazioni accurate per sostenere la crescita e lo sviluppo delle piccole imprese. Attraverso la pubblicazione di questionari, indagini e report, il Centro Studi raccoglie dati significativi per il mercato del lavoro e anticipa tendenze emergenti, prospettando soluzioni pratiche e strategie efficaci per il miglioramento del settore.

Il questionario "Panettieri, Artigianato e Impresa", così come la sua elaborazione, è stato interamente curato dal Direttore del Centro Studi e Ricerche, Antonio Zizza.

Si ringraziano le numerose imprese che hanno partecipato rispondendo al questionario, coloro che hanno contribuito alla divulgazione e tutto il *team* della Co.N.A.P.I. Nazionale per la realizzazione e pubblicizzazione del presente Rapporto.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare il Centro Studi e Ricerche via e-mail ai seguenti indirizzi:

[csr@conapinazionale.it](mailto:csr@conapinazionale.it) | [centrostudi.conapi@gmail.com](mailto:centrostudi.conapi@gmail.com)

Chiuso in data 6 agosto 2024

## INDICE

1. Introduzione .....	5
2. Elaborazione dati .....	7
3. Conclusioni .....	20

# ESITI QUESTIONARIO “PANETTIERI, ARTIGIANATO E IMPRESA”

## INTRODUZIONE

La panificazione, con la sua storia millenaria e ricca di significato, rappresenta un’eredità tramandata da generazioni e legata a popoli, culture e tradizioni diverse. In Italia, tale attività assume una funzione economico-sociale fondamentale, con una presenza di panettieri in ogni centro urbano, piccolo o grande che sia.

Tuttavia, il mestiere del panettiere si trova talvolta ad affrontare numerose sfide, tra cui la concorrenza di prodotti semilavorati, le esigenze del mercato del lavoro, la necessità di reperire un personale qualificato e la gestione di orari complessi e proporzionati a specifiche retribuzioni.

Per valorizzare la funzione di questo antico mestiere, il Centro Studi e Ricerche della Confederazione Nazionale Artigiani e Piccoli Imprenditori (Co.N.A.P.I. Nazionale) ha sviluppato un questionario dal titolo “Panettieri, Artigianato e Impresa”, finalizzato a raccogliere le opinioni di artigiani, imprenditori e professionisti del settore, al fine di supportare la redazione di un nuovo Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) in materia.

Il questionario, pensato per tutto il territorio nazionale e inviato a circa 200 panifici scelti a campione e promosso attraverso i canali ufficiali, è stato pubblicato in data 29 aprile 2024 e chiuso il 30 giugno 2024.

In totale sono state raccolte 87 risposte, a cui si aggiungono i pareri ottenuti direttamente tramite i centri territoriali.

Il questionario si articola in 65 domande che, per ragioni metodologiche, sono state suddivise nel seguente ordine:

- *Dati di ordine generale;*
- *Dati relativi al Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) applicato;*
- *Aspetti professionali e coinvolgimento dei giovani;*
- *Formazione e sviluppo;*
- *Ricerca dell'eccellenza;*
- *Miglioramento del settore;*
- *Assistenza e prossimità.*



Le risposte provengono da aziende situate in diverse Regioni e Province d'Italia, seppur con una maggiore propensione di risposte nel Centro-Nord rispetto al Centro-Sud.

In conclusione, lo studio si propone di analizzare l'antico mestiere del panettiere, considerando che molti panifici, pur specializzandosi nella produzione di pane, realizzano anche diversi prodotti da forno, dalle pizze ai panettoni, fino alle colombe. In tal senso, la diversificazione nella produzione potrebbe offrire opportunità per ampliare il mercato e migliorare il fatturato del settore.

# ELABORAZIONE DATI

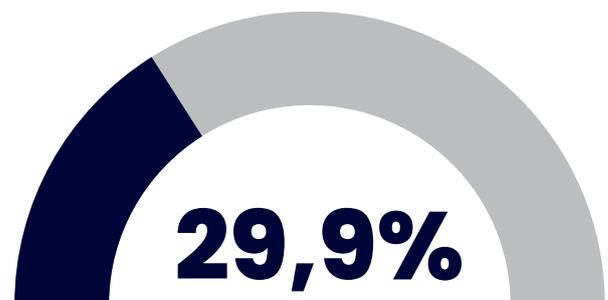
## Dati di Ordine Generale

### Età dei rispondenti

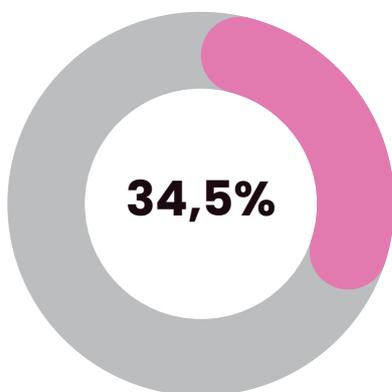
Dall'analisi dei dati raccolti emerge una predominanza di panettieri *over 35* che rappresentano complessivamente il 44,8% dei rispondenti. Seguono i pensionati in attività, che costituiscono il 14,9% dei panettieri. Nonostante un recente incremento di giovani nel settore, incentivato dalla riscoperta di tradizioni e culture legate alla panificazione, la loro percentuale resta ancora limitata al 29,9%.

La bassa partecipazione giovanile suggerisce una carenza significativa di ricambio generazionale e indica le difficoltà nel reperire un personale qualificato nel settore.

**Partecipazione  
Giovani**



**Partecipazione  
Femminile**



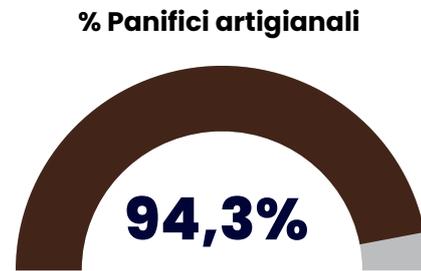
### Genere

Tradizionalmente, il settore della panificazione era dominato da operatori maschi, con una presenza femminile piuttosto marginale, almeno nella titolarità dell'attività. Attualmente, invece, si osserva una significativa partecipazione femminile che rappresenta un elemento chiave di innovazione, tradizione e sperimentazione.

Secondo i dati raccolti, il 34,5% dei rispondenti è di genere femminile, mentre il 65,5% è di genere maschile.

## Tipologia attività

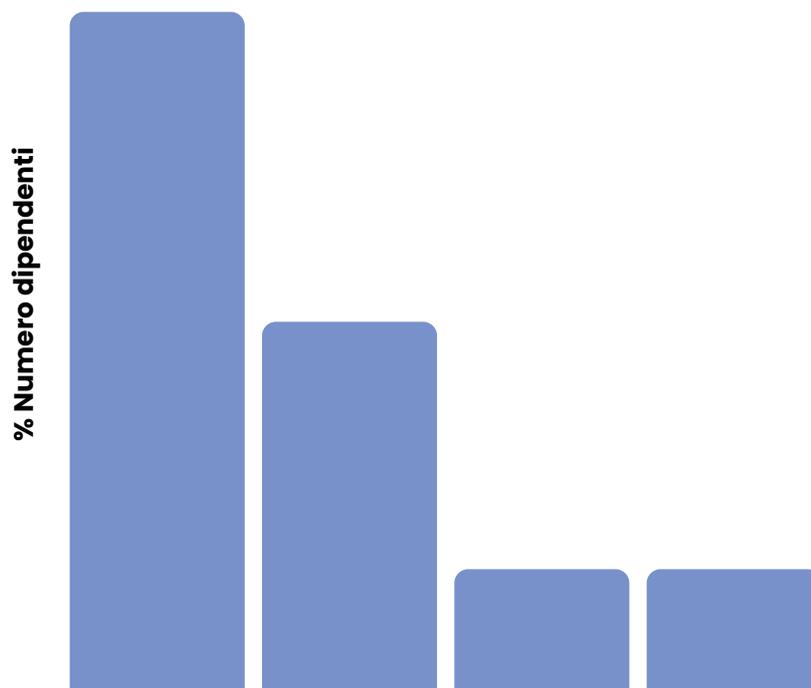
Tra le attività analizzate, il 94,3% si classifica come panificio artigianale, indicando una certa predominanza di micro e piccoli artigiani nel settore.



## Numero dipendenti

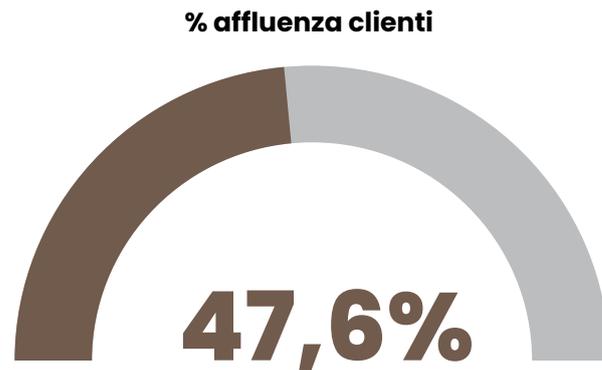
Essendo la gran parte dei rispondenti panifici artigianali, molti di essi operano con un numero limitato di personale, trattandosi spesso di panifici a conduzione familiare. Il 51,2% delle aziende intervistate ha un numero di dipendenti che varia da 1 a 3; il 27,9% da 4 a 10. Inoltre, il 9,3% ha un numero dipendenti pari a zero.

È interessante notare che oltre la metà dei rispondenti sono giovani donne e, tra queste, 8 su 10 possiedono un titolo di studio superiore. Molte donne che lavorano nei panifici possiedono titoli accademici in materie biologiche o in scienze della nutrizione.



## Produzione e affluenza clienti

La maggior parte dei panifici registra un'affluenza giornaliera superiore a 500 clienti, corrispondente a 47,6% dei rispondenti. Al contrario, solo il 19% dei panifici ha un'affluenza compresa tra 50 e 100 clienti al giorno, una situazione che si verifica principalmente nei piccoli centri urbani.

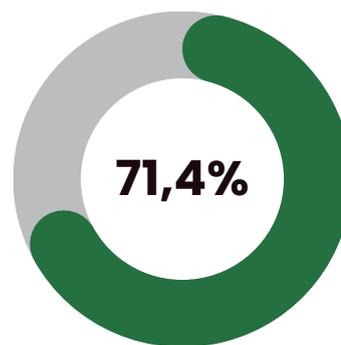


## Canali di vendita principali

Il 71,4% dei panettieri intervistati gestisce la distribuzione attraverso la vendita diretta in negozio; il 33,3%, specie nell'ultimo decennio e nell'epoca post-pandemia, dichiara di vendere i propri prodotti esclusivamente *online*, mentre il 4,8 % utilizza entrambi i metodi.

Di questi, il 53,2% esporta i propri prodotti da forno all'estero o quantomeno è interessato a farlo nel prossimo futuro.

**% canali di vendita diretta**



Inoltre, dall'indagine emerge che il 61,1% dei panettieri fornisce i propri prodotti ad altre aziende, quali negozi di alimentari, commercianti ambulanti, ristoranti e agriturismi.

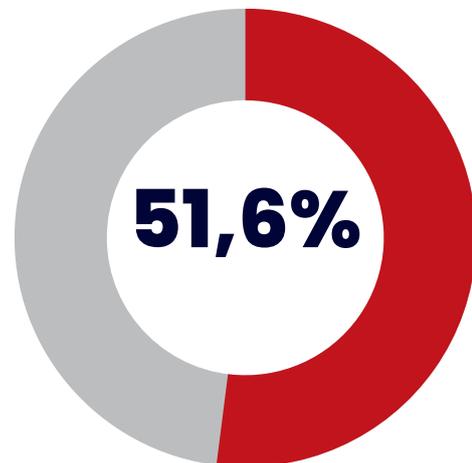
## Dati relativi al Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) applicato

### CCNL applicato

Tutti i rispondenti hanno confermato l'applicazione di un Contratto Collettivo Nazionale (CCNL) specifico per il personale dipendente nelle aziende di panificazione e per attività complementari.

La soddisfazione al CCNL applicato è variegata, con un grado di soddisfazione mediamente modesto. Infatti, il 51,6% dei rispondenti dichiara di essere abbastanza soddisfatto del CCNL attualmente applicato, il 23,4% si dichiara poco soddisfatto e la restante parte preferisce non rispondere.

**% soddisfazione ai CCNL applicati**



Le proposte di modifica del CCNL attualmente applicato si concentrano principalmente sui miglioramenti economici e sulle condizioni di lavoro. In particolare, i rispondenti chiedono di mantenere la struttura dei CCNL esistenti, ma con incrementi significativi nelle aree della formazione continua, del *welfare*, dell'apprendistato, degli orari di lavoro e delle retribuzioni.

Nonostante l'adozione di tecniche avanzate nel comparto della panificazione e un certo grado di soddisfazione tra i panettieri, persistono difficoltà significative in proporzione ai turni, spesso in orari notturni e in giorni festivi, che rendono difficile conciliare la vita privata con quella professionale. Difatti, solo il 22,5% dei rispondenti dichiara di conciliare adeguatamente la vita privata e/o familiare con quella lavorativa.

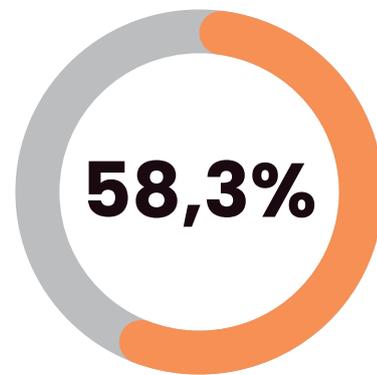
## Aspetti professionali e coinvolgimento dei giovani

### Soddisfazione personale al lavoro

Circa 8 rispondenti su 10 dichiarano di essere abbastanza soddisfatti del proprio mestiere che, pur essendo stancante, comporta diverse soddisfazioni personali e professionali. Il 28,2% si dice soddisfatto, il 23,5% molto soddisfatto, mentre la restante parte è poco soddisfatta.

#### % dipendenti soddisfatti del proprio mestiere

Dati analoghi si riscontrano anche tra i dipendenti dei panifici: il 58,3% si sente abbastanza soddisfatto del proprio lavoro; il 16,7% si considera poco soddisfatto, a causa degli orari di lavoro e delle condizioni di stress; mentre solo 8,3% si dichiara completamente soddisfatto.



### Coinvolgimento dei giovani

Il grado di soddisfazione personale al lavoro sembra influenzare positivamente la propensione dei panettieri a consigliare questo mestiere alle giovani generazioni. Il 33,3% ha dichiarato di essere entusiasta nel raccomandare la propria professione ai giovani. Tuttavia, una minoranza, pari al 3,4% sconsiglia questo lavoro, ritenendolo particolarmente complesso e impegnativo.

Ciononostante, la partecipazione dei giovani nel settore della panificazione, sia come titolari di un'attività che come lavoratori dipendenti, rimane relativamente limitata. Alla domanda su quanti giovani *under* 35 lavorano nella propria attività, il 35,8% ha risposto di non avere alcun giovane nel proprio personale, evidenziando una criticità nel ricambio generazionale del settore.

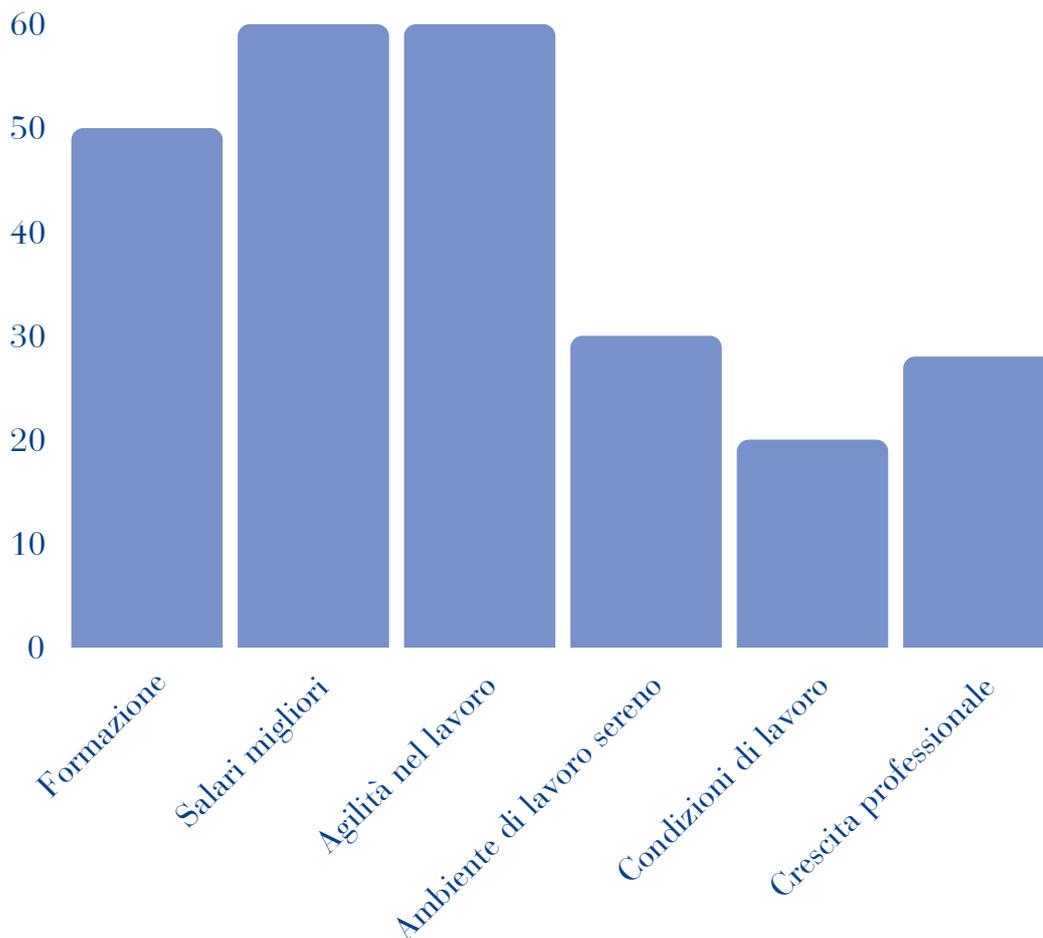
In relazione alla scarsa partecipazione dei giovani, è stato chiesto quali incentivi potrebbero risultare utili per attrarre i giovani verso questo mestiere.

Le risposte raccolte indicano che salari competitivi e maggiore offerta di formazione continua sono considerati i principali incentivi.

Inoltre, molti giovani richiedono un ambiente di lavoro sereno che permetta loro di realizzare appieno la propria “vocazione” professionale.

Si percepisce, quindi, la necessità di favorire condizioni economiche dignitose, unitamente a opportunità di crescita personale e professionale, come fattori cruciali per incentivare l’ingresso dei giovani nel settore.

### Richieste di miglioramento nel settore



## Formazione e sviluppo

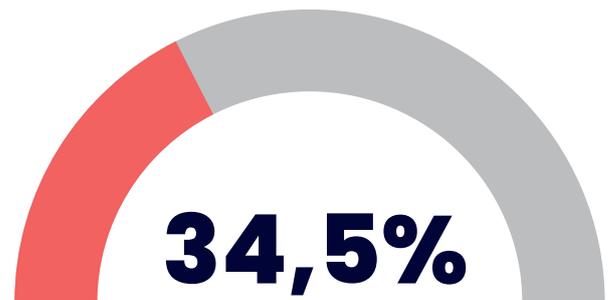
### Formazione iniziale

Uno dei principali strumenti per attrarre giovani verso l'antico mestiere del panettiere è rappresentato indubbiamente dalla partecipazione attiva a programmi di formazione che, a parere degli intervistati, dovrebbero iniziare fin dalla tenera età. In merito, il 43,2% dei rispondenti considera l'apprendimento pratico della panificazione un'esperienza significativa per la crescita umana e formativa dei bambini. Questa prospettiva è motivata dal desiderio di riscoprire il mestiere, perché come sottolineano alcuni rispondenti: "bisogna educare e, in certo senso far innamorare i bambini a questo lavoro".

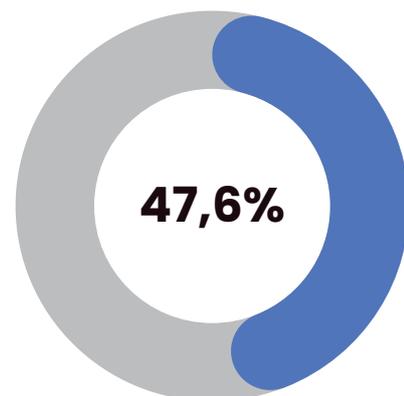
### Apprendistato

Un tema molto rilevante è quello dell'apprendistato. Per il settore oggetto di questo studio, l'atteggiamento verso l'apprendistato è generalmente favorevole: il 34,5% si dichiara molto favorevole, il 23% abbastanza e solo il 2,3% si dice contrario.

% delle risposte totalmente favorevoli



% contratti di apprendistato stipulati



Nonostante più della metà dei rispondenti abbia già stipulato contratti di apprendistato, il 47,6% dichiara di non aver mai utilizzato questa forma contrattuale fino ad oggi.

Le ragioni principali sono una contrattazione collettiva a volte lacunosa e una carenza di personale adeguato.

Tuttavia, l'apprendistato rappresenta una risorsa potenziale per migliorare la produzione e facilitare l'ingresso dignitoso di giovani nel mercato del lavoro.

## Formazione continua

Come abbiamo scritto nello studio “Formare per Trasformare”, la formazione continua è fondamentale per affrontare le sfide e le transizioni del mercato del lavoro contemporaneo e per renderlo più dinamico (*Formare per Trasformare. La chiave di sviluppo per potenziare artigianato e imprese*, p. 23).



Ai rispondenti è stato chiesto, se avessero mai partecipato a corsi di formazione professionale-specifica ovvero a *workshop* per migliorare le competenze di gestione e/o produzione.

A riguardo, sebbene molti riconoscano l'importanza della formazione continua, il 36,8% dichiara di non aver mai partecipato a corsi di formazione oltre a quelli obbligatori, contro il 63,2% che ha già partecipato a tali corsi.

Per incentivare la formazione continua, è stato chiesto quale tipologia di formazione viene attualmente prospettata e quali corsi, invece, si vorrebbero potenziare.

Quasi la metà dei rispondenti ha dichiarato di offrire già corsi in:

- Innovazione e sviluppo (40%);
- Sicurezza alimentare (70%);
- Tecniche di panificazione (30%);
- Gestione e organizzazione del lavoro (24,5%);
- Promozione, *marketing* e vendita (10%).

Per quanto riguarda, invece, i corsi da potenziare, 5 panifici su 10 hanno espresso il desiderio di ampliare l'offerta di corsi in *management e leadership* nella gestione di un'attività; il 37,5% ha manifestato interesse per corsi di *marketing, e-commerce* e vendita online; il 25% per contabilità e bilancio; il 18,8% in innovazione e tecnologia e il 6,3% in gestione delle risorse umane.

Le risposte ricevute suggeriscono una certa necessità di acquisire competenze manageriali avanzate per una gestione e una promozione più efficace della propria attività.

## Ricerca dell'eccellenza

Il mestiere del panettiere, sebbene antichissimo e ricco di tradizioni, si presenta come una professione in continua evoluzione. Non si tratta più solo di un'abilità tramandata di padre in figlio, ma di una vera e propria "arte" che integra conoscenze scientifiche, benessere, innovazione e nutrizione. I panettieri moderni sono dei veri e propri maestri dell'eccellenza, costantemente impegnati nello studio e nella sperimentazione per migliorare la qualità del prodotto. Il loro obiettivo è quello di portare sulle nostre tavole un pane che non solo rispecchi le tradizioni di un popolo ovvero di una cultura, ma che sia ricco di benefici nutrizionali e, dunque, salutare.

### Provenienza degli ingredienti: concetto di filiera corta e tracciabilità

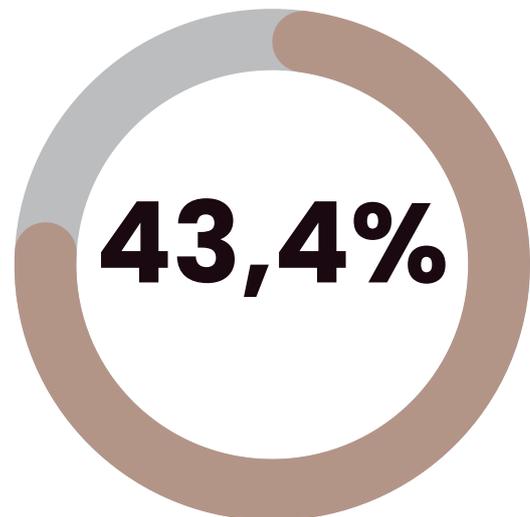
Una delle domande del questionario ha per oggetto la provenienza degli ingredienti principali, a cominciare dalla farina. A differenza delle grandi produzioni industriali, il 66,7% dei rispondenti utilizza esclusivamente farine locali e il 25% impiega grani e farine nazionali. Tra i grani menzionati, infatti, segnaliamo Senatore Cappelli, Solina Abruzzese e il Gentil Rosso, con variazioni a seconda della provenienza geografica dei rispondenti.

Si introduce così un concetto molto importante, quello della filiera corta, dove il 43,4% dei rispondenti si dichiara totalmente favorevole a questo concetto, sostenendo la promozione e lo sviluppo del territorio. Seguono il 28,9% che si dichiara favorevole e solo 1,2% preferisce acquistare la farine da Paesi Terzi.

Inoltre, numerosi panifici artigianali dispongono, al proprio interno, di un'azienda agricola che produce grano, che poi trasformano in farina per la propria attività.

Per circa il 75% dei panettieri che hanno risposto al questionario la tracciabilità delle materie prime è un elemento determinante per assicurare la qualità.

**% aziende totalmente favorevoli alla filiera corta**



Per garantire, infatti, un prodotto di qualità e salutare, i rispondenti dichiarano di adottare una selezione rigorosa delle materie prime (68,8%), seguita dalla ricerca di un personale qualificato e dai controlli periodici di qualità.

## Il gluten free

Cresce l'interesse verso i prodotti da forno, a cominciare dal pane, totalmente *gluten free*. Sempre più panettieri si dedicano alla creazione di pane e prodotti da forno privi di glutine, rispondendo così alle esigenze di chi ha intolleranze alimentari specifiche oppure segue diete senza glutine.

Ai panettieri è stato chiesto se sono interessati ad includere o ampliare l'offerta di prodotti da forno *gluten free*, e l'88,9% ha risposto positivamente, considerandolo un impegno verso l'inclusione e la salute dei consumatori. Solo una minoranza, pari all'11,1% si dice totalmente contraria ai prodotti *gluten free*.

**% panettieri favorevoli al gluten free**



**88,9%**

## Miglioramento del settore

Il settore della panificazione artigianale affronta oggi una serie di sfide, dalla carenza di personale ai costi eccessivi dell'energia e la concorrenza della grande produzione industriale. Il 52,4% dei rispondenti identifica nell'energia il costo principale della propria attività, seguito dalle spese di gestione e dalla manodopera.

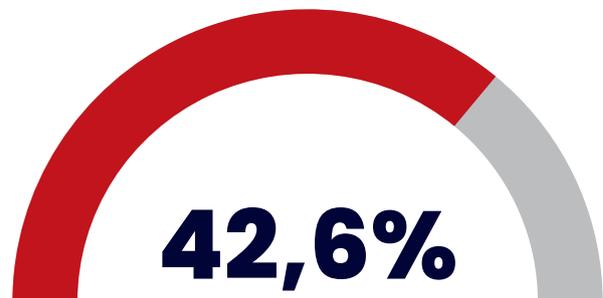
Abbiamo chiesto ai panettieri cosa desiderano mantenere e cosa migliorare nel settore. Tra gli aspetti da mantenere, le risposte pervenute evidenziano qualità, professionalità, artigianalità e tradizione, sottolineando il desiderio di perseverare l'autenticità del pane che producono.

Le aree di miglioramento, invece, includono la formazione del personale, il prezzo del pane, la retribuzione, la sostenibilità e l'innovazione tecnologica. Questi suggerimenti riflettono la volontà di raggiungere un equilibrio che valorizzi l'artigianato e, al contempo, consenta di modernizzarsi.

### Aree di miglioramento

Tra le aree di miglioramento dell'attività, al primo posto troviamo la formazione e l'aggiornamento professionale, con il 42,6% delle risposte. Seguono il *marketing* e visibilità (con il 24,9%) e l'automazione e le tecnologie (con il 13,1%).

### % aggiornamento professionale



Questi miglioramenti potrebbero facilitare l'espansione aziendale nei prossimi cinque anni, includendo l'esportazione dei prodotti all'estero e contribuendo così allo sviluppo dell'attività.

Tra gli obiettivi per i prossimi anni, molti segnalano l'espansione dell'attività e la conseguente assunzione di personale qualificato.

## Assistenza e prossimità

Numerosi rispondenti richiedono una assistenza capillare per le favorire lo sviluppo delle proprie aziende. Il 75,9% è consapevole che servizi di consulenza possono agevolare la propria attività.

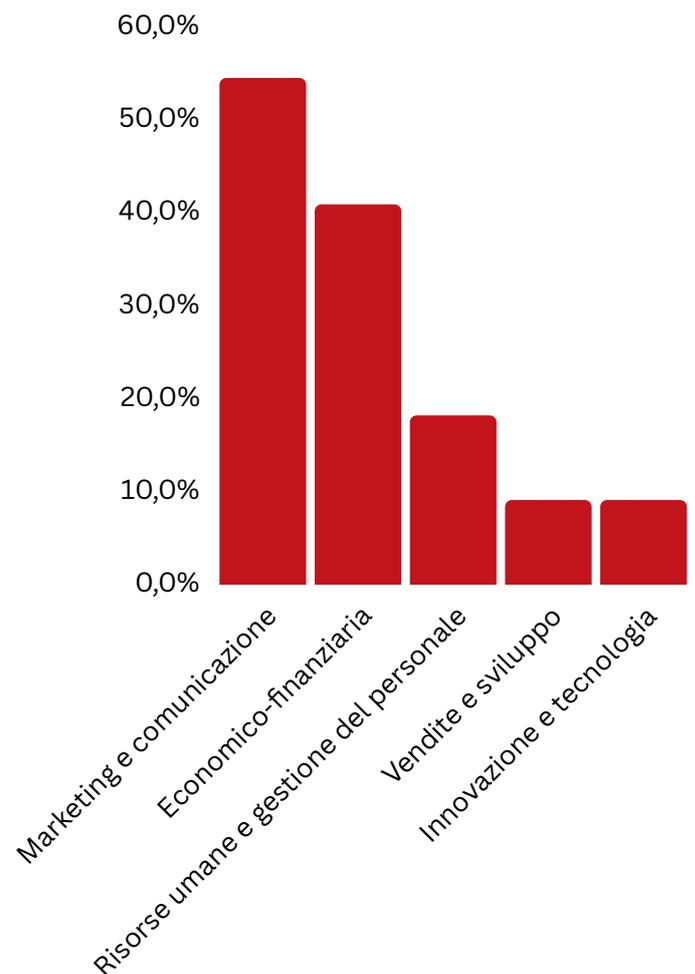
### Settore di assistenza

Riguardo al settore di assistenza al primo posto troviamo la consulenza in *marketing* e comunicazione (con il 54,5% delle risposte), seguita dalla consulenza economico-finanziaria (con il 40,9% delle risposte), sino ad arrivare alla consulenza per l'utilizzo della tecnologia (con il 9,1% delle risposte).

Questi dati indicano una necessità, all'interno dei panifici, di migliorare le competenze in ambiti strategici come il *marketing*, la gestione finanziaria o lo sviluppo delle aree commerciali.

In questo senso, l'iscrizione ad un'associazione datoriale è cruciale per ricevere un'adeguata assistenza aziendale e promuovere lo sviluppo del settore.

**Richieste consulenza aziendale**



### Importanza Associazioni datoriali

Complessivamente, oltre il 60% dei rispondenti ritiene fondamentale l'attività svolta dalle associazioni datoriale e il 58,6% è soddisfatta dei servizi ricevuti. Tuttavia, una parte significativa di panettieri dichiara di rivolgersi a consulenti esterni e di usufruire solo parzialmente dei servizi offerti dalle associazioni.

Per rispondere alle esigenze concrete dei lavoratori e, in prospettiva, alla possibile emanazione di una nuova Federazione specifica per i panettieri, è stato chiesto quali dovrebbero essere gli obiettivi principali di tale Federazione per rappresentare in maniera efficiente gli interessi del settore.

Tra gli obiettivi principali, il 63,6% dei rispondenti chiede un sostegno diretto alle aziende e, allo stesso modo, maggiori opportunità di *networking* attraverso la partecipazione a fiere e mercati alimentari. Seguono la richiesta di una rappresentanza istituzionale e politica, come la continua mediazione con tutta la classe dirigente.

# CONCLUSIONI

L'analisi dei dati raccolti mette in risalto le qualità del mestiere del panettiere, evidenziando la prevalenza di panifici artigianali su tutto il territorio nazionale e un'evoluzione dinamica del mercato del lavoro in questo specifico settore. Negli ultimi anni, si osserva, ad esempio, un incremento della presenza femminile e delle qualifiche professionali. Circa il 14,1% dei rispondenti ha conseguito un grado d'istruzione superiore a quello della licenza di scuola superiore e, una piccola percentuale, ha raggiunto anche titoli accademici superiori alla laurea. La crescente richiesta di prodotti salutari e di alta qualità spinge i panettieri contemporanei verso una maggiore formazione iniziale e continua.

Il presente Rapporto, con lo scopo di incentivare le nuove generazioni a intraprendere quest'attività e a offrire una maggiore assistenza ai professionisti del settore, si propone di valorizzare la "cultura" della panificazione e il ruolo cruciale, sia economico che sociale, che i "piccoli laboratori del gusto" svolgono nelle comunità locali.

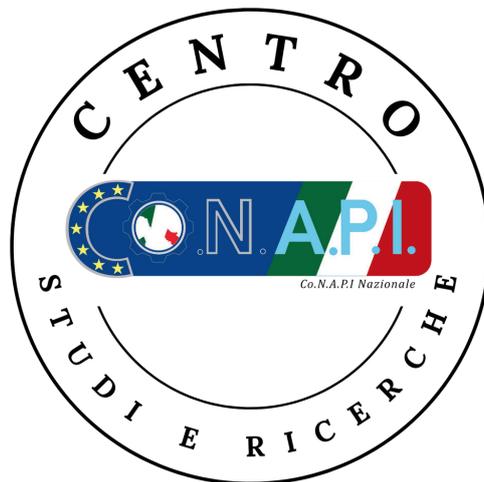


L'interesse della Confederazione Nazionale Artigiani e Piccoli Imprenditori (Co.N.A.P.I.) nel sostenere questo antico mestiere riflette la necessità di migliorare condizioni di lavoro, formazione, *welfare* e opportunità per i giovani. Le richieste di modifiche, almeno in alcune parti, dei Contratti Collettivi Nazionali (CCNL) attualmente applicati suggeriscono l'esigenza di adeguamenti economici e l'importanza di garantire opportunità di crescita professionale.

L'interesse manifestato per il sostegno diretto alle aziende, la rappresentanza politica e la promozione della qualità suggerisce che un'azione concreta da parte delle Associazioni datoriali potrebbe favorire un'evoluzione positiva del settore, tutelando, alla stesso tempo, le radici storiche, culturali, sociali ed economiche dei panettieri.

La valorizzazione delle tradizioni, unita ad una formazione iniziale e continua che risponde alle dinamiche del mercato del lavoro e alle esigenze dei consumatori, è fondamentale nel garantire la prosperità e la continuità di questo antico mestiere.





Centro Studi e Ricerche  
Co.N.A.P.I. Nazionale  
Via Nazionale, 172 - 00184, Roma

[www.conapinazionale.it](http://www.conapinazionale.it)