



# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

## FOCUS 1

### LE 6 PAROLE D'ORDINE DEL CONSUMATORE DI DOMANI

Un consumatore **globale, consapevole** ed **esigente**, alla ricerca di un prodotto il più possibile "su misura"; più reattivo e soprattutto **sempre connesso**, costantemente in comunicazione e in contatto con gli altri, impegnato a recensire, anche online, i prodotti. E, naturalmente, attento al risparmio e alla ricerca di sconti e promozioni, aperto a sperimentare prodotti alternativi e private label.

In un mondo in cui l'esperienza del consumatore si genera continuamente attraverso vari punti di contatto, **le aziende del settore alimentare devono stare al passo con i tempi**, evolversi per non soccombere e cogliere le opportunità di cambiamento offerte dalla crisi.

Secondo Saatchi & Saatchi, attorno al consumatore del domani si dovrà costruire un nuovo linguaggio, fondato su valori semplici e profondi e diffuso con nuovi mezzi e piattaforme più partecipative.

Oggi, **il cibo è divenuto un'occasione di incontro**: si mangia a vernissage e inaugurazioni, si spizzica velocemente prima di andare a teatro, si approfitta dell'aperitivo al bar per darsi appuntamento con gli amici.

Come evidenzia lo studio **Accenture "Diretrici di crescita in un mondo multi-polare"**, continueremo a cercare un cibo buono e gustoso, ma anche **sostenibile e pratico. E sempre più monoporzione**: il tempo trascorso lontano da casa è sempre più preponderante e take away, quick break, on the move sono solo alcuni esempi delle occasioni di consumo alimentare extradomestico. Che rompe il modello "cucina e dispensa", per decenni al centro della scena della tradizione alimentare italiana.

Ecco, allora, **le 6 parole d'ordine del consumatore del futuro**:

- 1. SALUTE E BENESSERE**: attenzione agli aspetti salutistici (sugar-free, organic) e nutrizionali del prodotto, alle informazioni in etichetta, ad alimenti funzionali.
- 2. PRATICITÀ**: monoporzioni, prodotti pronti o di rapida preparazione, facili da bere e da mangiare.
- 3. GUSTO**: la piacevolezza di nuove e golose esperienze sensoriali, sapori etnici ed esotici, community experience.
- 4. SICUREZZA**: qualità, controlli su sicurezza e tracciabilità.
- 5. ECOLOGIA E SOSTENIBILITÀ**: prodotti più naturali, ecologici e rispettosi dell'ambiente.
- 6. CONVENIENZA**: nel rapporto qualità/prezzo; più apertura a private label, sconti, promozioni, canali alternativi.

#### Ufficio Stampa Federalimentare

Giovanni Miraldi; Francesca Resio Tel 06 5903380; [resio@federalimentare.it](mailto:resio@federalimentare.it)

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis Tel. 06 44160843; Cell. 335 6788708 [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Elena Mastroieni Tel. 06 44169834; Cell. 334 6788706 [e.mastroieni@inc-comunicazione.it](mailto:e.mastroieni@inc-comunicazione.it)