



## 5a RICERCA DI OSSERVATORIO BIRRA

### BIRRA: IN DUE ANNI 4.400 POSTI DI LAVORO IN PIÙ, 6 ASSUNZIONI AL GIORNO ECCO COME TRASFORMARE LA PASSIONE PER LA BIRRA IN MESTIERE

*+5% in 24 mesi gli addetti della industry. Una ricerca dell'Osservatorio Birra rivela che il settore della birra offre opportunità uniche all'imprenditorialità (più di 870 birrifici nel Paese) e sostiene l'economia familiare, offrendo 2,47 miliardi di euro di stipendi. Lavorare nella birra, una promessa di stabilità (il 50% dei dipendenti ha più di 10 anni di anzianità) che piace ai giovani. Formazione, leva strategica per il successo, l'85% aziende filiera ne avverte il bisogno. In Italia ancora poche opportunità, ma arriva l'Università della Birra di HEINEKEN.*

In un paese che stenta a garantire la creazione di nuovi posti di lavoro, l'industria della birra va in controtendenza: dal 2015 al 2017 gli occupati sono aumentati di 4.400 unità (+5%)<sup>1</sup>. Più del doppio rispetto all'andamento medio nazionale (nello stesso arco di tempo, in Italia, l'occupazione è cresciuta, dati ISTAT, di circa il +2%). Ogni giorno, dunque, nel settore della birra trovano lavoro almeno 6 persone. Cultura di prodotto, formazione e specializzazione: ecco i segreti per trasformare la passione della birra in mestiere.

Una ricerca dell'Osservatorio Birra, diffusa in occasione dell'appuntamento HEINEKEN Incontra, offre un nuovo punto di vista sulla birra in Italia, scattando una fotografia "insospettabile" di un settore percepito come tradizionale ma in realtà profondamente dinamico e innovativo, che cresce e fa crescere professionalmente le sue persone, offrendo opportunità di fare impresa, nuovi posti di lavoro e stabilità professionale.

**Lo studio "Le (insospettabili) professioni della birra"** è stato realizzato da **Althesys** per conto della **Fondazione Birra Moretti**, Fondazione di partecipazione costituita nel 2015 da HEINEKEN Italia e Partesa al fine di contribuire alla crescita della cultura della birra in Italia. Il campione intervistato rappresenta quasi 7mila dipendenti di aziende distribuite lungo tutta la catena del valore: produttori di birra, operatori della fornitura di materie prime e di packaging, della logistica, della distribuzione all'ingrosso e al dettaglio e del mercato della ristorazione e bar, ad offrire una prospettiva unica e dall'interno di questo settore.

#### IL 50% DEI DIPENDENTI ASSUNTI DA PIÙ DI 10 ANNI NEL SETTORE

Il primo dato interessante che emerge nella sezione specifica dello studio che dà voce ai vari attori della filiera è che grazie alla solidità strutturale del comparto e a un trend di crescita costante negli ultimi anni il settore è sempre più attrattivo, soprattutto per i giovani, che riconoscono nella industry della birra un'opportunità professionale reale e concreta.

Una prima conferma arriva dall'anzianità dei dipendenti: in un mondo del lavoro fatto di carriere discontinue e di lavoro a tempo determinato, il 50% delle persone sono assunte da più di 10 anni. E un altro 33% è in azienda da almeno 5 anni. Inoltre, dei 3,49 miliardi di euro di valore aggiunto creato dal comparto, il 71% (2,47 miliardi di euro) viene destinato alla remunerazione lorda dei lavoratori, sostenendo così l'economia familiare.

#### QUALI COMPETENZE APRONO LE PORTE DELLA FILIERA DELLA BIRRA?

Se questa bevanda si fa con acqua, luppolo, lievito e cereali, si potrebbe pensare, e molti lo fanno, che la qualità sia alla portata di tutti. Ma la realtà è ben diversa. Interrogati su questo tema caldo, secondo i protagonisti della filiera per trovare lavoro nella birra bisogna, prima di tutto, conoscere bene il prodotto (18%) e la industry (5%). Molto richieste anche qualità manageriali (11%) – e da imprenditore (8%) – e di formazione del personale (14%), a conferma di un settore spesso giovane e dinamico, che ha visto nascere molte nuove imprese e modi di interpretazione la distribuzione e vendita del prodotto. Non a caso tra le altre parole d'ordine troviamo specializzazione (9%) e learning agility (8%).

<sup>1</sup> Fonte: "La creazione di valore condiviso del settore della birra in Italia", Osservatorio Birra novembre 2018, su dati 2017.



## LE (INSOSPETTABILI) FIGURE PROFESSIONALI PIÙ RICHIESTE DALLA FILIERA DELLA BIRRA

A riprova della modernità e complessità di un settore percepito, in maniera erronea, come vecchio e tradizionale, la ricerca Althesys/Fondazione Birra Moretti ha identificato i profili, spesso altamente specializzati o innovativi, più strategici e ricercati della filiera della birra. Emerge un caleidoscopio di professionalità che parte da materie prime, progettazione e realizzazione del prodotto birra, ad ambiti legati a vendita e promozione, fino a figure professionali ancora più insospettabili o specchio dei tempi. Ecco 15 profili, spesso altamente specializzati, tra i più richiesti:

- Mastro birraio
- Tecnologo alimentare (della birra)
- Ingegnere chimico alimentare
- Responsabile laboratorio e controllo qualità
- Responsabile sicurezza
- Coordinatore sostenibilità
- Automation specialist
- Digital innovation manager
- Commerce specialist
- Tecnico grafico
- Brand ambassador
- Beer specialist
- Spillatore
- Barman
- Sommelier della birra

## I 3 MACRO TREND CHE IMPATTERANNO SUI PROFILI RICHIESTI DAL SETTORE NEI PROSSIMI ANNI

Sono 3 i macro trend attesi (a 2-5 anni) che avranno un impatto diretto – secondo gli attori della filiera – sulla richiesta dei profili professionali: **il 41% degli intervistati ha posto l'accento sulla sostenibilità**, intesa come attenzione alla sostenibilità ambientale (16%), ideazione pack sostenibili (13%), implementazione materie prime locali (7%), gestione dei rifiuti e degli scarti (5%). Per un altro **32% lo sviluppo di nuovi gusti e segmenti nel mercato**, come le birre speciali (14%), quelle artigianali (10%) e il trend healthy (8%). E completa il quadro di una filiera in fase di evoluzione strutturale quel **18% che guarda all'innovazione digitale**, citando innovazione (10%), digitalizzazione (5%), e-commerce (3%).

## FORMAZIONE, LEVA STRATEGICA PER IL SUCCESSO PER 8 AZIENDE SU 10

La ricerca realizzata da Althesys mette a fuoco un altro aspetto fondamentale per comprendere il settore della birra. L'85% delle imprese della filiera avverte l'esigenza di investire in formazione. E non potrebbe essere altrimenti in un comparto che vive d'innovazione e di specializzazione, e che sta cambiando velocemente, assecondando la crescita di cultura di prodotto da parte degli italiani. Si va da 6 a 20 ore annue di formazione per dipendente, a seconda delle dimensioni aziendali, con punte massime nelle medie imprese.

## FORMAZIONE: IN ITALIA POCHE OPPORTUNITÀ, MA ARRIVA L'UNIVERSITÀ DELLA BIRRA DI HEINEKEN

L'offerta universitaria italiana si limita a pochi corsi della Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, mentre all'estero ci sono invece molte Università e istituti tecnici che offrono percorsi di laurea, sia triennale che specialistica, focalizzati sul settore, oltre a numerosi corsi professionalizzanti che toccano aspetti più manageriali del business e quelli legati alla valorizzazione del prodotto finale. Per colmare questo gap di specializzazione, tra domanda e offerta di lavoro, è nata l'Università della Birra a Milano, voluta da HEINEKEN Italia, che si propone con lo slogan "imparare sul campo" e si presenta come un approfondimento teorico e pratico sui fondamentali del mondo della birra, dalle materie prime alle dinamiche di mercato, dedicato ai professionisti del settore Ho.Re.Ca e Modern Trade. Si tratta di uno stimolo a pensare e creare delle formule di collaborazione tra pubblico e privato (aziende e università) per affrontare in una logica di sistema un tema cruciale per il futuro del comparto.



---

[www.osservatoriobirra.it](http://www.osservatoriobirra.it)  
[www.fondazionebirramoretti.it](http://www.fondazionebirramoretti.it)

---

L'**Osservatorio Birra** nasce come punto di osservazione sul mondo della birra, con l'obiettivo di analizzare il ruolo e l'impatto della filiera sul panorama economico e culturale italiano. Promosso dalla Fondazione Birra Moretti, produce analisi, studi e ricerche sul mercato, l'industria, il consumo e il futuro della bevanda più diffusa al mondo.

La **Fondazione Birra Moretti**, costituita nel 2015 da HEINEKEN Italia e Partesa, opera senza fine di lucro e ha lo scopo di migliorare la conoscenza della birra in Italia, diffondendone la cultura e abbinamenti gastronomici, coerenti con lo stile alimentare italiano e con un consumo di birra intelligente e moderato. La Fondazione Birra Moretti è una Fondazione di Partecipazione. Porta avanti il suo lavoro con il contributo di operatori del settore, sommelier, ristoratori, chef e di quanti condividono la passione per la birra o nutrono interesse per le opportunità che essa può offrire per sostenere la crescita e il benessere del Paese, e decideranno di diventarne sostenitori.

**Althesys Strategic Consultants** è una società professionale indipendente specializzata nella consulenza strategica e nello sviluppo di conoscenze. Guidata dal professor Alessandro Marangoni, è attiva nelle aree dell'analisi strategica, della ricerca economico-finanziaria e della sostenibilità. Ha una profonda conoscenza dei settori ambientali, energetici, delle public utilities e agro-alimentari. I think tank IREX nel settore dell'energia, Top Utility nel comparto delle public utility e WAS in quello della gestione ambientale e del riciclo sono punti di riferimento e occasioni di confronto per gli operatori dei rispettivi settori. Althesys realizza studi e ricerche a livello nazionale e internazionale per conto di primarie imprese e istituzioni.

**Per informazioni:**

**Ufficio Stampa Fondazione Birra Moretti**  
**INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione**  
Matteo de Angelis - Tel. 334 6788708  
[m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

**Fondazione Birra Moretti**  
Presidente: Alfredo Pratolongo - @AAPratolongo  
Direttore: Paolo Merlin  
Savino Dicorato



## LA BIRRA CHE CREA LAVORO: HIGHLIGHTS

- LA FILIERA DELLA BIRRA IN 2 ANNI HA **DATO LAVORO A 4.400 PERSONE (+5%), PIU' DI 6 AL GIORNO**
- IL SETTORE, NEL SUO COMPLESSO, GARANTISCE **2,47 MILIARDI DI EURO DI STIPENDI**
- ... E UN IMPIEGO SOLIDO: **IL 50% DEI DIPENDENTI HA PIU' DI 10 ANNI DI ANZIANITÀ**
- **LE POSIZIONI PIU' RICERCATE IN ITALIA SONO TUTTE AD ALTO TASSO DI SPECILIZZAZIONE:** MANUTENTORE IMPIANTI, TECNICO/RESPONSABILE DI PRODUZIONE, SUPPORTO LOGISTICO SPECIALIZZATO, ANALISTA DI MERCATO, VENDITORE SPECIALIZZATO, MARKETING E COMUNICAZIONE, BRAND AMBASSADOR, BARMAN/SPILLATORE/SOMMELIER
- **UN TERZO DEL RECLUTAMENTO (32%) AVVIENE ON LINE.**
- **L'AREE GEOGRAFICHE CON PIU' POSIZIONI APERTE È IL NORD ITALIA** (LOMBARDIA, VENETO, FRIULI, PIEMONTE, LIGURIA, EMILIA ROMAGNA E TRENTINO).
- **PER TROVARE LAVORO NEI PROSSIMI ANNI BISOGNERÀ CONOSCERE BENE IL PRODOTTO** (18%) E LA INDUSTRY (5%). MOLTO RICHIESTE **QUALITA' MANAGERIALI** (11%) - E **DA IMPRENDITORE** (8%) - E **DOTI DI FORMAZIONE DEL PERSONALE** (14%). E SKILL COME **SPECIALIZZAZIONE** (8%) E **LEARNING AGILITY** (8%).
- **L'85% DELLE AZIENDE INVESTE IN FORMAZIONE MA L'OFFERTA FORMATIVA NEL NOSTRO PAESE NON È ANCORA ALL'ALTEZZA DELLA RICHIESTA**, POCHI CORSI, SOPRATTUTTO RELATIVI ALLE TECNICHE DI PRODUZIONE DELLA BIRRA (COMPETENZE GESTIONALI E DI VENDITA POCO TRATTATE).
- **L'UNIVERSITÀ DELLA BIRRA DI MILANO, VOLUTA DA HEINEKEN, SI PRESENTA INVECE COME UN ESEMPIO INNOVATIVO DI FORMAZIONE A 360 GRADI PER I PROFESSIONISTI UN SETTORE FORTEMENTE INNOVATIVO. È UNO STIMOLO A PENSARE E CREARE DELLE FORMULE DI COLLABORAZIONE PUBBLICO E PRIVATO (AZIENDE E UNIVERSITÀ) PER AFFRONTARE IN UNA LOGICA DI SISTEMA UN TEMA CRUCIALE PER IL FUTURO DEL COMPARTO.**



## Focus

### OLTRE IL MASTRO BIRRAIO: 5 (INSOSPETTIBILI) FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE DALLA FILIERA DELLA BIRRA

Secondo una ricerca dell'Osservatorio Birra di Fondazione Birra Moretti, ogni giorno nel settore della birra trovano lavoro (stabile) almeno 6 persone. Con profili e competenze professionali che non sono quelle che immaginiamo. A riprova della modernità e complessità di un settore percepito, in maniera erronea, come vecchio e tradizionale, ecco 5 profili, spesso altamente specializzati, attivi lungo la filiera della birra:

#### TECNOLOGO DELLA BIRRA

È una sorta di **mastro birraio 4.0**, che si occupa dell'elaborazione delle ricette e della produzione della birra. **Unisce le competenze tipiche di un ingegnere chimico con quelle di un tecnologo alimentare**. Il tecnologo della birra deve, infatti, conoscere le materie prime, le tecnologie di trasformazione e i fattori che condizionano la qualità dei prodotti finiti, così come i fenomeni biochimici e tecnologici coinvolti nella filiera produttiva. Il suo compito è assicurare la qualità costante nel tempo dei processi produttivi e del prodotto finito. Per questo raccoglie e interpreta dati analitici per evidenziare eventuali anomalie e scartamenti rispetto agli standard qualitativi del birrifico e definisce gli interventi correttivi e migliorativi necessari. Oltre alle conoscenze tecniche, oggi gli vengono **richieste** anche **competenze manageriali, flessibilità e problem solving**, dovendo tenere conto delle **diverse variabili** che influenzano la fase produttiva (materie prime, materiali di confezionamento, etc), inclusi eventuali interventi sui fabbisogni formativi del personale del birrifico, con l'obiettivo di ripristinare o migliorare il corretto livello di conoscenza e skills. Secondo le imprese, «*le **Università non sono ancora attrezzate per un corso di laurea che combini questo tipo di competenze***» e la soluzione adottata dalle grandi aziende per formare questo ruolo è **unire alle skills esperienza e formazione con buddy**.

#### COMMERCE SPECIALIST

Il ruolo del **commerciale** nelle grandi imprese della birra si è evoluto rispetto al passato, divenendo sempre più dinamico e rivestendo un **ruolo chiave per le imprese**. Oggi le imprese ricercano persone con **competenze variegata**, dal possesso di una **laurea in materie economiche o scienze politiche e soft skill** «*che permettano di **creare delle vere e proprie partnership con il cliente***». Vengono richiesti «*spirito imprenditoriale, conoscenza approfondita del prodotto e del modello di business del canale in cui operano (HoReCA o Modern Trade), visione a lungo termine, learning agility, proattività*». Il Commerce Specialist deve essere dinamico e propenso a cambiare zona di competenza. È quindi «*fondamentale la predisposizione alla mobilità regionale, nazionale e internazionale*». I commerciali devono, infine, avere capacità di lettura dei dati (Data Scientist) e creatività nell'applicare le informazioni a disposizione alla realtà, per affrontare l'apertura del settore al mondo digitale e all'e-commerce (perlopiù B2B).

#### BRAND AMBASSADOR

Il suo è un ruolo nato negli ultimi anni, che si colloca in una fase di pre-vendita. È una sorta di «*trait d'union*», **un ibrido tra un tecnico della birra e un venditore**. Da un punto di vista tecnico, il Brand Ambassador conosce la birra, sa come si produce e come degustarla, ne riconosce stili e tipologie. Allo stesso tempo, come commerciale, deve saper presentare e vendere il prodotto sia al cliente diretto (punto di consumo) che a quelli indiretti (distributori ed altri venditori), ai quale può anche fornire servizi di learning e formazione. È in sostanza **un ambasciatore dell'azienda e del marchio**, che conosce profondamente la filiera e si propone come business partner dei clienti, riconoscendo quali di essi siano in grado di vendere e rappresentare il prodotto al meglio.



### **BEER SPECIALIST**

Il Beer Specialist è una figura di supporto alla forza vendita delle imprese della distribuzione attualmente molto ricercata nel mercato. Dal punto di vista operativo, la figura è **un mix tra un commerciale di alto profilo ed un tecnico**, che si occupa dell'attività di vendita e consulenza ai punti di consumo e fornisce supporto specifico alla forza vendita dei distributori sul territorio. Deve possedere una conoscenza approfondita delle proprietà organolettiche della birra/delle birre, del mercato di riferimento, dei diversi processi produttivi, degli impianti spina e dei diversi metodi di spillatura. Tra le skill principali che le imprese richiedono per questo ruolo vi sono, quindi, capacità di negoziazione, imprenditorialità ed empatia, approfondita conoscenza dei prodotti, inclusi quelli della concorrenza, capacità di lettura dei dati e conoscenza della tipologia e dinamica dei nuovi trend di consumo.

### **SOMMELIER DELLA BIRRA**

Da 5-10 anni la birra è una componente formativa imprescindibile per la figura responsabile di tutte le bevande e spiriti. Di conseguenza, deve avere una *«profonda conoscenza del settore, della storia delle bevande e delle diverse tecniche di produzione»*. Il Sommelier è una **figura professionale a tutto tondo**, che abbinati le **capacità tecniche di degustazione a know-how operativo**, *«dalla conservazione dei prodotti e temperatura per il servizio, alla capacità di proporre al cliente la birra più adatta al menu o ai piatti scelti, argomentando il perché e spiegando sia le caratteristiche della birra che quelle dei piatti»*. A queste conoscenze tecniche si affiancano quelle **gestionali**. Al Sommelier si concede spesso autonomia esecutiva e gli si affida la mansione amministrativa della cantina, richiedendogli *«sensibilità alle richieste e alle novità presenti sul mercato»*. Per questo ha competenza nella stesura e preparazione della carta dei vini e delle birre e collabora nella selezione e acquisto dei prodotti. Deve quindi saper *«economizzare gli stock e gli ordini»* e possedere abilità commerciali nella vendita delle bevande. Con un elemento di criticità superiore nel caso della birra, bevanda che in genere va consumata "giovane" e deve essere acquistata in modo oculato per evitare sprechi.