

PASQUA CON CHI VUOI... MA MENO AL RISTORANTE

IL PRANZO DI PASQUA FUORI CASA

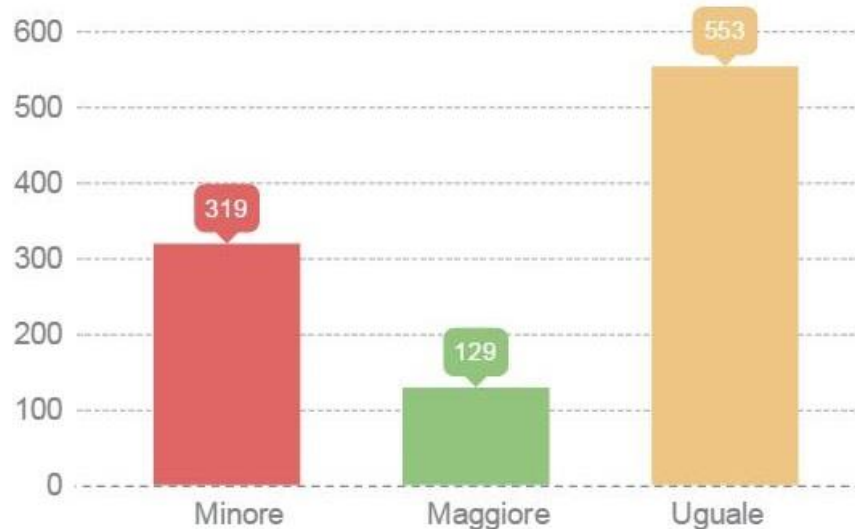


CLIENTI PARI A 3,6 MILIONI DI
UNITÀ
FLESSIONE ATTESA
DELL'11%

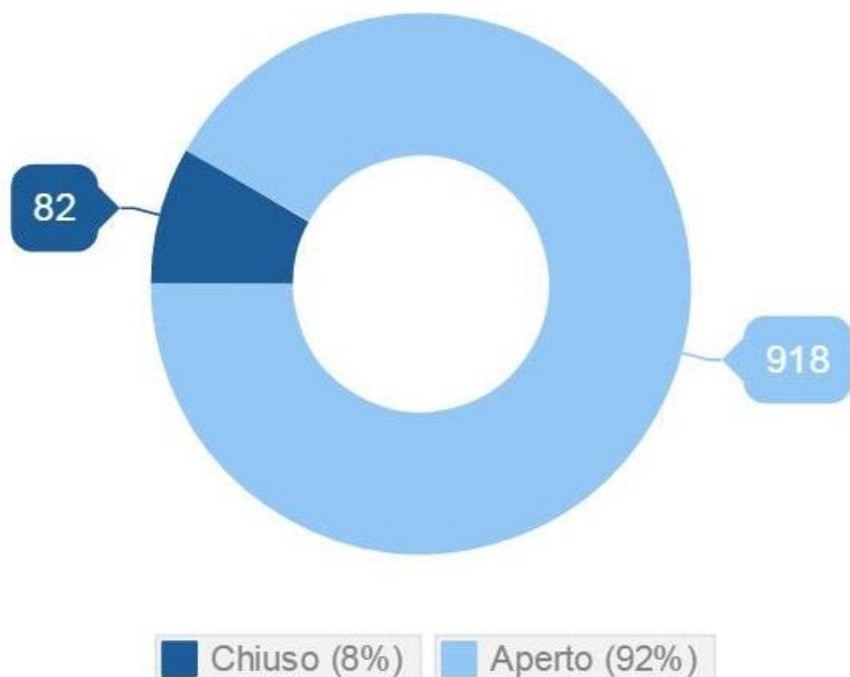
CALO SIGNIFICATIVO CHE SI
SPERA NON CONFERMATO A
CONSUNTIVO.

VARIAZIONE COPERTI

IN BASE AL NUMERO DI PRENOTAZIONI AD OGGI
ACQUISITE E ALLA SUA VALUTAZIONE
DELL'ATTUALE SITUAZIONE RITIENE CHE IL
NUMERO DI COPERTI DI QUESTA PASQUA SARÀ:
(RISPETTO A PASQUA 2014)

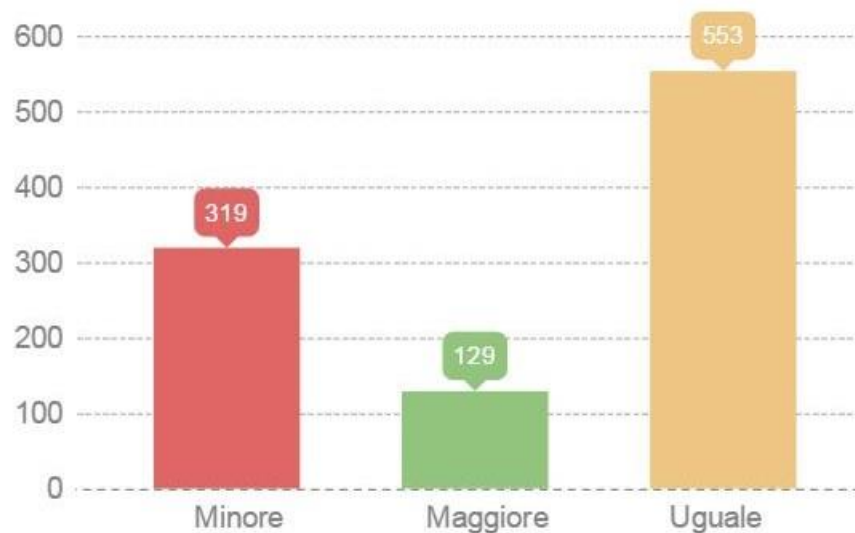


IL GIORNO DI PASQUA IL SUO RISTORANTE SARA' APERTO?

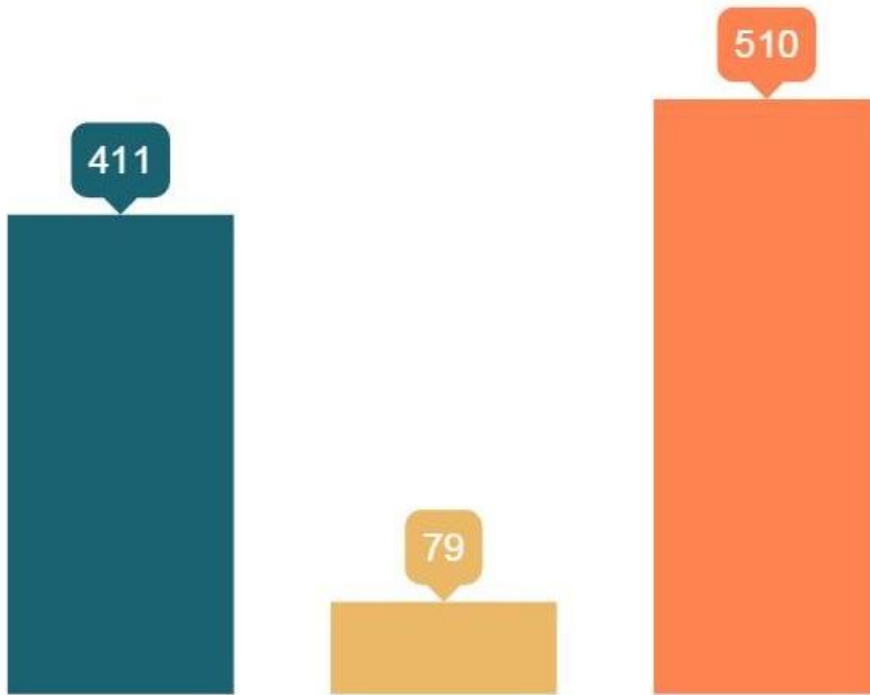


VARIAZIONE COPERTI

IN BASE AL NUMERO DI PRENOTAZIONI AD OGGI ACQUISITE E ALLA SUA VALUTAZIONE DELL'ATTUALE SITUAZIONE RITIENE CHE IL NUMERO DI COPERTI DI QUESTA PASQUA SARA': (RISPETTO A PASQUA 2014)



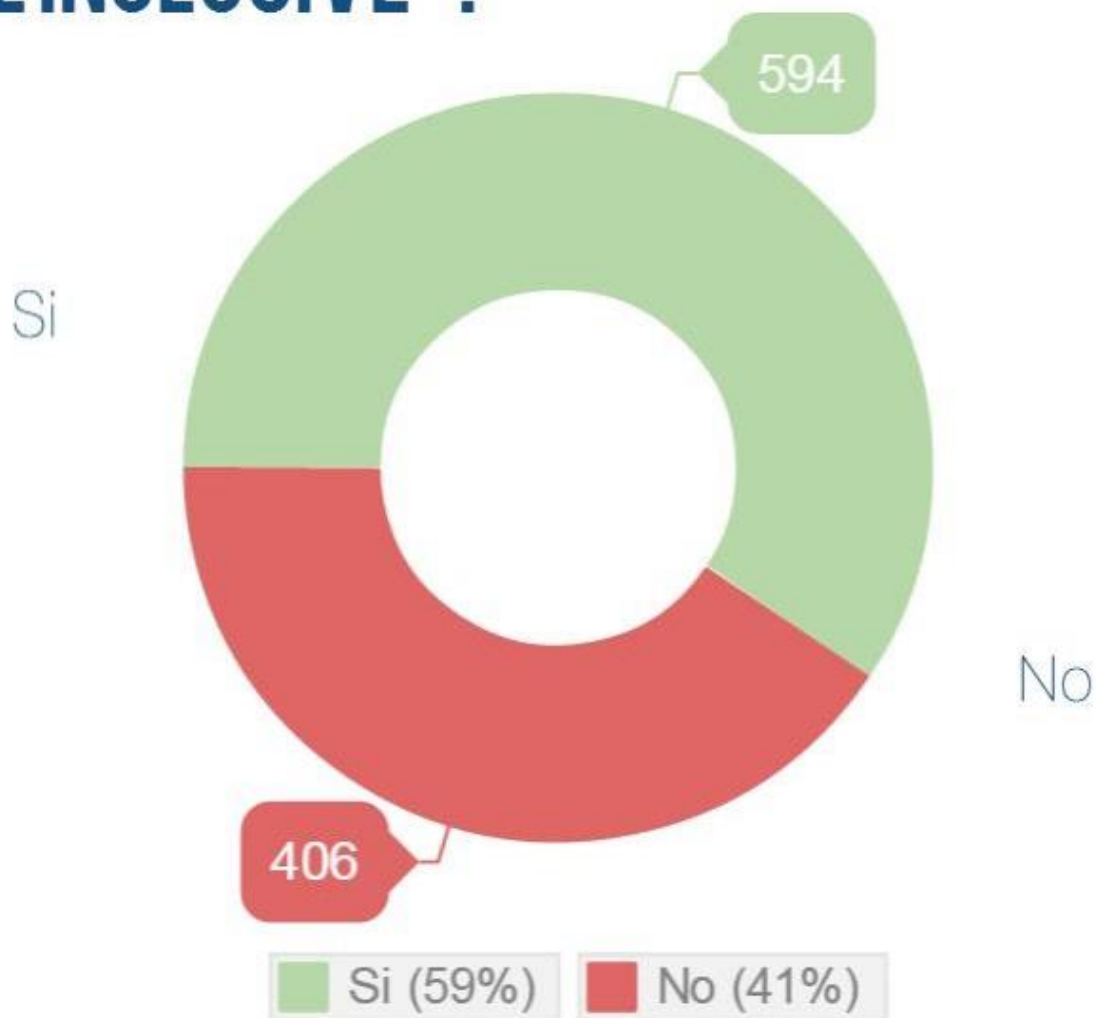
LA CLIENTELA DEL PRANZO DI PASQUA



Turisti italiani Turisti stranieri Residenti

IL 50% DELLA CLIENTELA DEI RISTORANTI PER IL PRANZO DI PASQUA È FATTA DA TURISTI, PRINCIPALMENTE ITALIANI. TRA QUESTI CI SONO MOLTI ESCURSIONISTI CHE INTENDONO TRASCORRERE UNA GIORNATA FUORI PORTA MA ANCHE TANTI ITALIANI CHE SI RECANO PRESSO LE SECONDE CASE NELLE LOCALITÀ TURISTICHE DEL PAESE.

PER IL PRANZO DI PASQUA, PROPONE UN MENU "ALL INCLUSIVE"?



COME SI COMPONE IL MENU DI PASQUA?

IL MENU SI CARATTERIZZA PER UN FORTE LEGAME CON LA TRADIZIONE DEL TERRITORIO (65,8%) MA SI DÀ SPAZIO ALLA REINTERPRETAZIONE CREATIVA DELLA GASTRONOMIA LOCALE. MARGINALE LA RISTORAZIONE CHE PER PASQUA OFFRE UNA CUCINA DI IMPRONTA INTERNAZIONALE (6,1%). LA TRADIZIONE STA SOPRATTUTTO NEI SECONDI PIATTI (AGNELLO E CAPRETTO SU TUTTI) E TRA I DOLCI (PASTIERA NAPOLETANA, LA "PUPA" MOLISANA, SEADAS, STRUFFOLI, SALAME DI CIOCCOLATO, ECC.).



■ Tipico/regionale (66%) ■ Creativo (28%) ■ Internazionale (6%)