

LE FESTIVITÀ

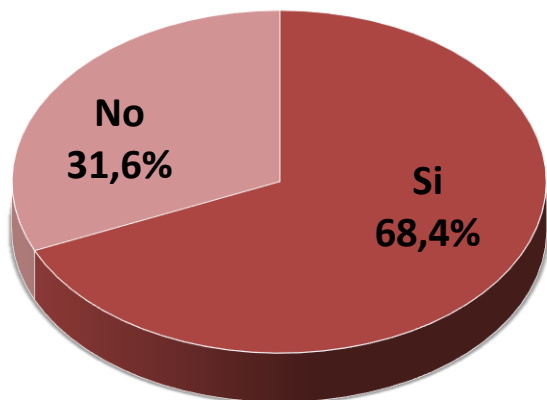
AL

RISTORANTE

Natale 2014



Il giorno di Natale il Suo ristorante sarà aperto?

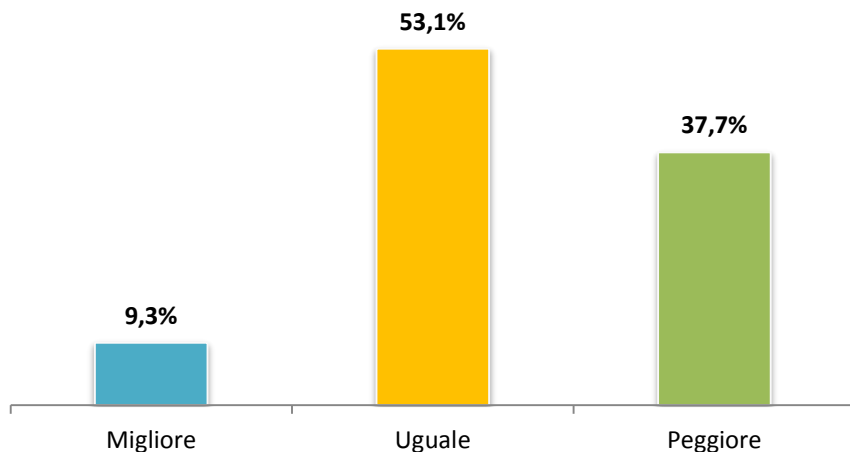


Saranno **4,1 milioni** (il 7,6% in meno rispetto al 2013) i clienti che consumeranno il pranzo di Natale negli oltre 71mila ristoranti in attività il 25 dicembre (-2,3% le aperture sul 2013).

La spesa complessiva ammonterà a **206 milioni di euro**, pari a -11,2% sul 2013 per effetto della combinazione tra il calo della clientela e riduzione della spesa pro-capite.

Il natale | le prenotazioni

Rispetto alla stessa data di un anno fa
il numero di prenotazione è:



Negli ultimi anni le prenotazioni per il pranzo di Natale
vengono fatte principalmente:



Per il 38% dei ristoratori le prenotazioni per il pranzo di Natale sono al di sotto del livello di un anno fa.

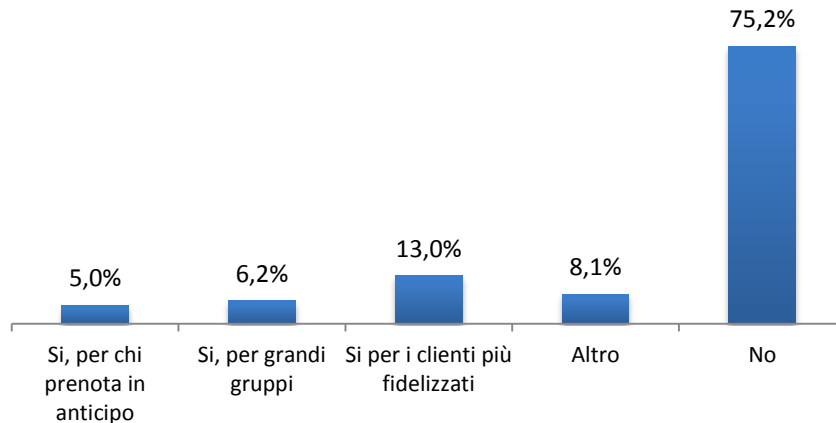
Ad oggi le prenotazioni acquisite rappresentano un terzo dei coperti disponibili, in flessione rispetto ad un anno fa.

Sono i ristoranti di fascia alta (tra 100 e i 200 euro) ad avere una quota di prenotazioni al di sopra della media (42%).

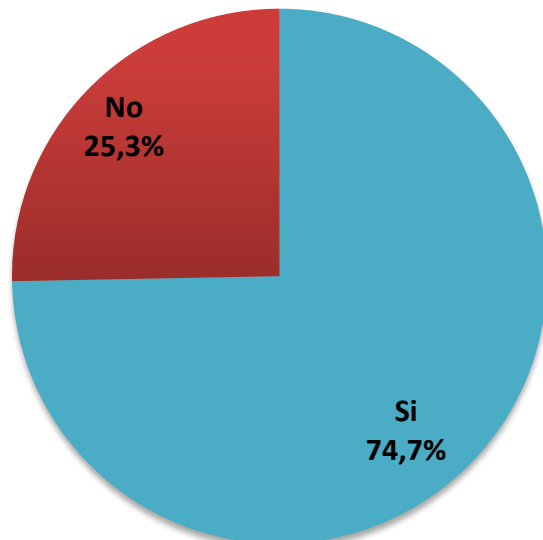
Secondo il 58% degli intervistati si rafforza la tendenza alla prenotazione last minute.

Il natale | le promozioni/offerte

Ha previsto delle promozioni/offerte per incentivare le prenotazioni?



E' attivo un sistema di prenotazione on line (email o altro)?

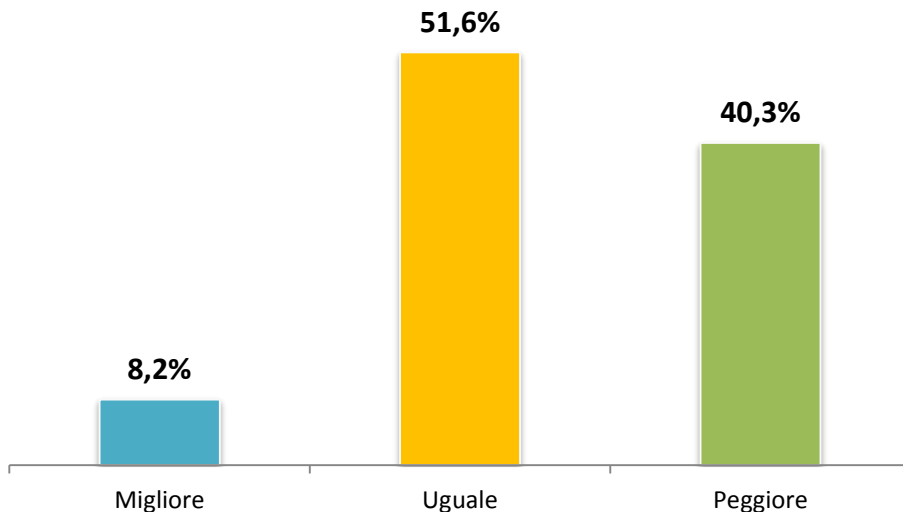


Solo un ristorante su quattro ha adottato qualche forma di promozione per stimolare le prenotazioni.

Tra questi oltre la metà prevede vantaggi a favore dei clienti fidelizzati ma non mancano iniziative promozionali mirate ai gruppi ed a chi prenota in anticipo. Attenzione anche alle famiglie con bambini e flessibilità nella scelta dei piatti del menu che, generalmente, è fisso.

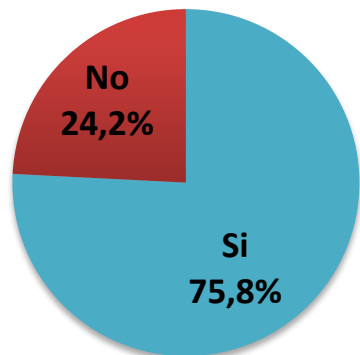
I ristoratori si adeguano ai tempi e predispongono un sistema di prenotazione on line (75% degli intervistati). Sono i ristoranti di fascia medio-alta (40-60€) i più orientati al sistema on-line (86%).

Quest'anno ritiene che la situazione sarà :

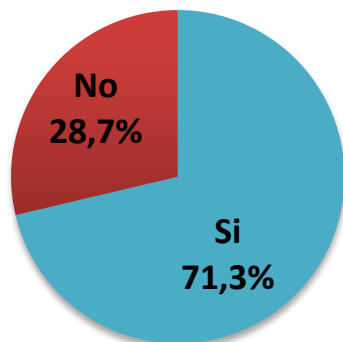


Le aspettative dei ristoratori sono negative. Per il 40,3% degli intervistati sarà fortemente improbabile che il giorno di Natale si riuscirà a raggiungere il 74% dei coperti dell'anno scorso. Per uno su due le prospettive sono di stabilità ma merita di essere evidenziato quell'8,2% di ristoratori che vede la situazione in miglioramento.

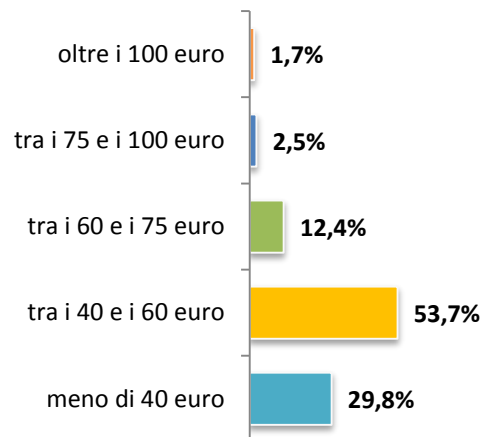
Per il pranzo di Natale propone un menu "tutto compreso"?



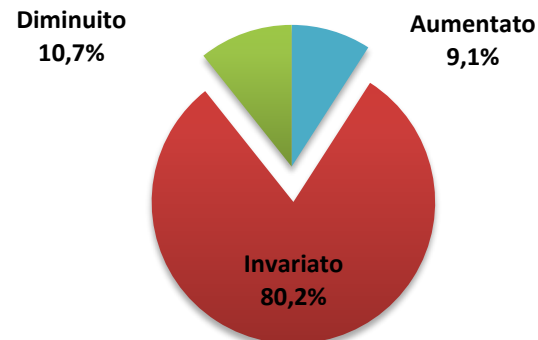
Il menù di Natale prevede varianti specifiche per chi ha particolari intolleranze alimentari ?



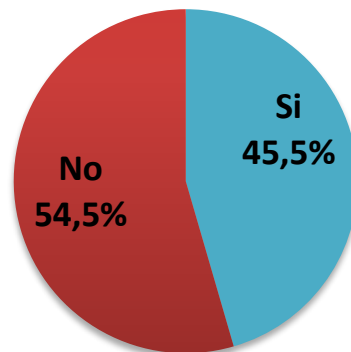
Qual è il prezzo?



Rispetto all'anno scorso il prezzo del Menu "tutto compreso" del pranzo di Natale è:



Per il pranzo di Natale propone un "menu bambini"?

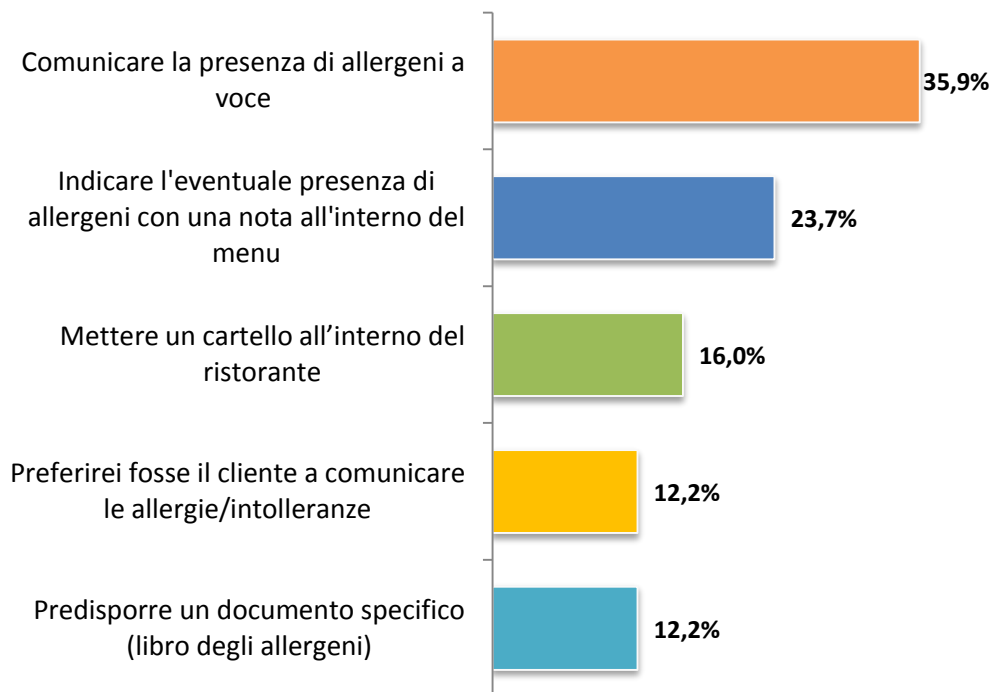


Anche quest'anno la formula largamente prevalente è quella del menu tutto compreso ad un prezzo medio di **50€** (in leggera flessione rispetto all'anno scorso) per 7 portate. In un ristorante su due ci sarà un menu bambini ad un costo medio di **21€**.

Il 71,3% dei ristoranti ha già previsto specifiche varianti per chi ha particolari esigenze alimentari (allergie e/o intolleranze).

Il 13 dicembre entrerà in vigore la norma sugli allergeni.

Qual è la modalità di comunicazione al cliente che ritiene più adeguata nel suo ristorante?

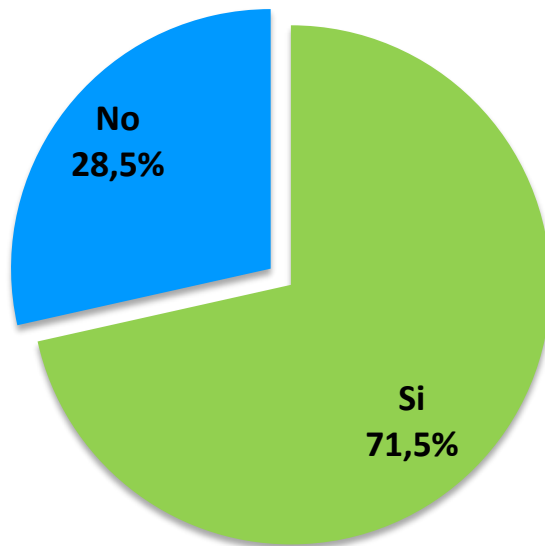


I ristoratori ritengono che lo strumento più adeguato sia quello del rapporto diretto tra il personale e la clientela (comunicazione orale 35,9%), la segnalazione del rischio di allergeni sul menu (23,7%) e apposita cartellonistica all'interno del locale (16%). Solo 1 su 10 ritiene più funzionale uno specifico documento (libro degli allergeni).

S. Silvestro

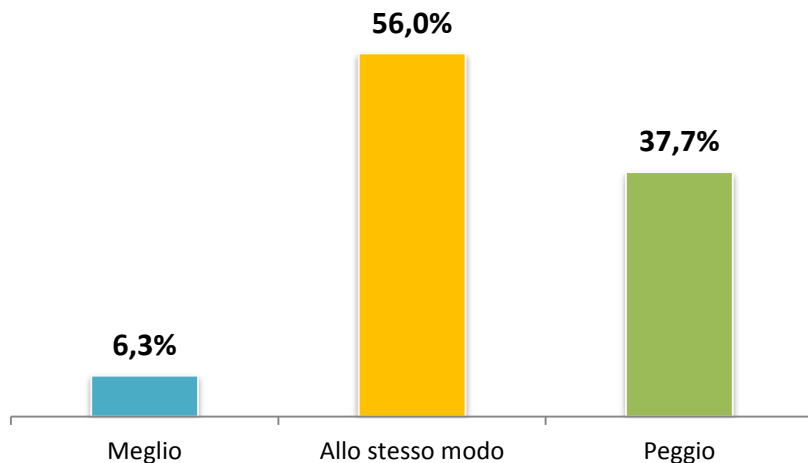


L'ultimo dell'anno il Suo ristorante sarà aperto?

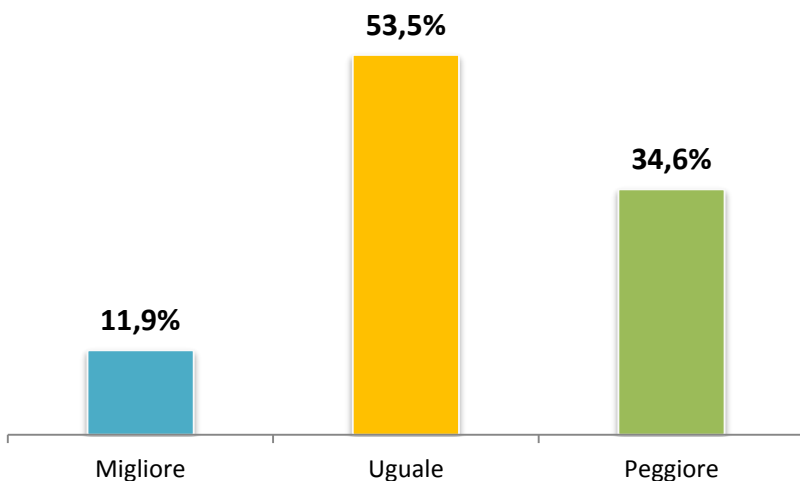


Aspettative meno negative per il cenone di San Silvestro negli oltre 74 mila ristoranti in attività. I clienti attesi saranno **4,7 milioni** (-1,3% sul 2013)) per una spesa di **353milioni** di euro (-3,8%) anche per effetto di listini in calo.

Rispetto all'anno scorso come stanno andando le prenotazioni

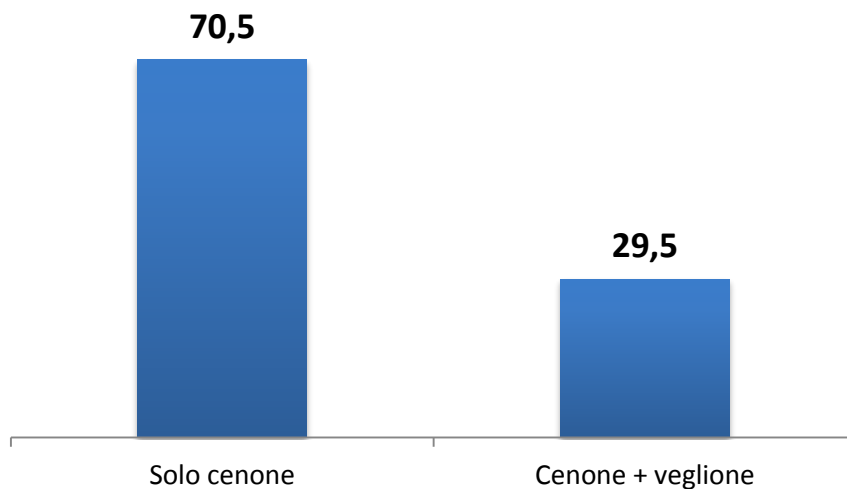


Come si aspetta, in conclusione, questo San Silvestro rispetto al precedente?

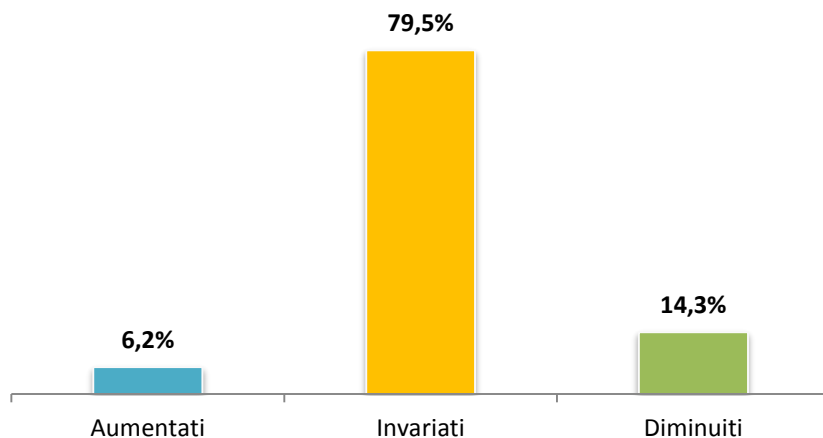


Le prenotazioni per il cenone di San Silvestro sono ancora modeste (23% dei coperti). Anche se le valutazioni restano sbilanciate verso il segno negativo, i ristoratori contano di raggiungere un indice di riempimento del 76%, poco al di sotto della soglia dell'anno scorso (78%).

Quali servizi possono trovare i clienti nel suo ristorante per la sera del 31 dicembre?



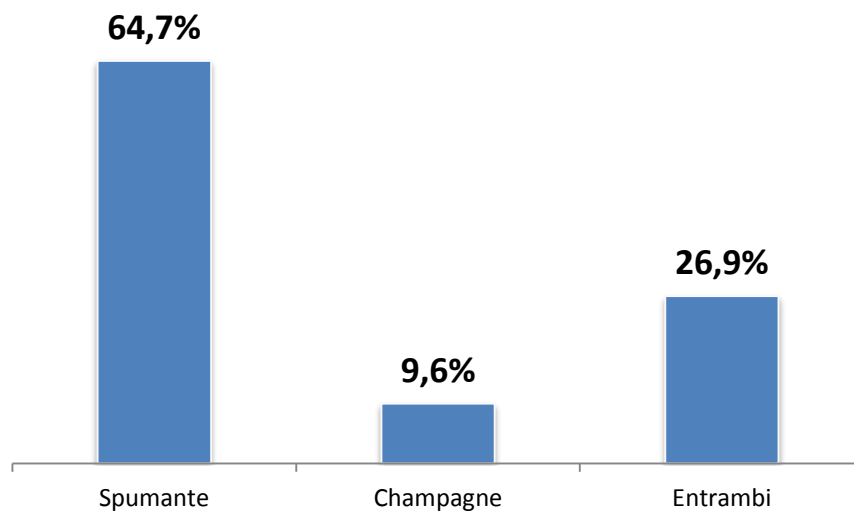
Rispetto all'anno scorso i prezzi sono mediamente:



Nel **70%** dei ristoranti il servizio prevede solo il cenone, mentre il pacchetto "cenone + veglione" si troverà nel **30%** dei locali.

Poca differenziazione nei prezzi tra le due proposte, peraltro in flessione rispetto al 2013. Occorreranno in media **77€** per "cenone + veglione", mentre per il solo cenone poco meno (**70€**).

Per il brindisi di fine anno propone



Soprattutto spumante italiano: lo troveremo in nove ristoranti su dieci, in esclusiva nel 65% ed in alternativa allo champagne nel 27% dei locali.

Il brindisi di fine anno prevede solo champagne in un ristorante su dieci.