

NATALE AL RISTORANTE PER 5 MILIONI DI PERSONE A TAVOLA VINCE LA TRADIZIONE

L'analisi dell'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio: la spesa complessiva sarà di 350 milioni di euro, 70 euro a testa. Il numero di persone decise a consumare il pranzo di Natale fuori casa torna ai livelli pre-pandemia, ma cresce il numero di ristoratori che non apriranno.

- Rispetto al 2021, 500mila persone in più trascorreranno la festa più importante dell'anno al ristorante: 4,9 milioni di italiani attesi nei locali delle nostre città, rispetto ai 4,4 milioni dello scorso anno.
- 77mila i ristoranti che alzeranno le serrande il 25 dicembre, il 65,1% del totale. Un dato il leggero calo rispetto al 2021 quanto il 67,6% degli imprenditori aveva deciso di accogliere i clienti nel proprio locale, mentre rimane lontano il dato del 71,8% pre-pandemia.
- Spesa in aumento: 70 euro a persona, per un menù che nell'81,7% dei casi sarà a prezzo fisso, con bevande incluse nel 46,5%. Complessivamente si spenderanno 350milioni di euro.
- Cresce l'ottimismo tra gli operatori del settore: nonostante si registri un leggero calo delle cene aziendali pre-natalizie, il numero degli imprenditori che si aspettano un risultato superiore a quello del 2021 e addirittura superiore al 2019 prevale nettamente su quelli che, al contrario, hanno aspettative meno positive.

Roma, 21 dicembre 2022 – Pasta fatta in casa, bollito misto, ma anche crostacei e frutti di mare. E naturalmente antipasti in serie e il panettone o il pandoro per concludere.

A quattro giorni dalla festa più importante e sentita dell'anno le cucine di **77mila ristoranti** italiani sono in piena attività per farsi trovare pronte ad accogliere **quasi 5 milioni di persone** decise a consumare il pranzo fuoricasa.

Una giornata speciale per milioni di famiglie italiane e straniere ma anche un'occasione per scrollarsi di dosso la pesante eredità degli ultimi due anni, caratterizzati da Covid, lockdown, guerre, crisi energetiche e inflazione alle stelle.

Secondo l'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, invece, questo potrebbe essere il Natale del ritorno alla normalità con il numero di persone attese nei ristoranti che torna ai livelli pre-pandemia: 350milioni di euro la spesa complessiva prevista per menu prevalentemente "all inclusive", con **una spesa media di 70 euro a tesa**.

Per la verità qualche proposta più accessibile non sarà impossibile trovarla: **il 23,4% dei ristoranti infatti proporrà soluzioni sui 50 euro**, mentre per chi ha maggiori disponibilità economiche si potrà arrivare a oltre 80 euro nel 15,3% dei locali.

Al di là della spesa, condizionata certamente dal caro materie prime alimentari ed energetiche, il dato che fa riflettere maggiormente in questo Natale, è quello dei ristoranti che non apriranno i battenti: nel 2019 il 71,8% degli imprenditori non esitava minimamente a decidere se aprire o meno a Natale. Oggi il dato si ferma al 65,1%, una cifra inferiore persino al 2021 quando era il 67,6%.

*“E’ probabile che le cause di questa dinamica dipendano – spiega **Lino Enrico Stoppani**, Presidente FIFE-Confcommercio – da un lato dall’oggettiva difficoltà di reperire personale che da qualche anno caratterizza il mercato del lavoro di questo settore ma dall’altra anche dalla volontà di imprenditori che sono direttamente coinvolti nelle aziende di “staccare la spina” almeno in una giornata particolare come il Natale per consentire a loro stessi e ai collaboratori di trascorrere la festa con i propri familiari. Anche così si aiuta il processo verso una maggiore conciliazione tra vita e lavoro di cui il mondo della ristorazione ha enorme bisogno.”.*

Gianluca Giordano, 375 5795669, gianluca.giordano@fipe.it
Andrea Pascale, 393 8138965, andrea.pascale@mediatyche.it
Tommaso Tafi, 340 7990565, tommaso.tafi@mediatyche.it