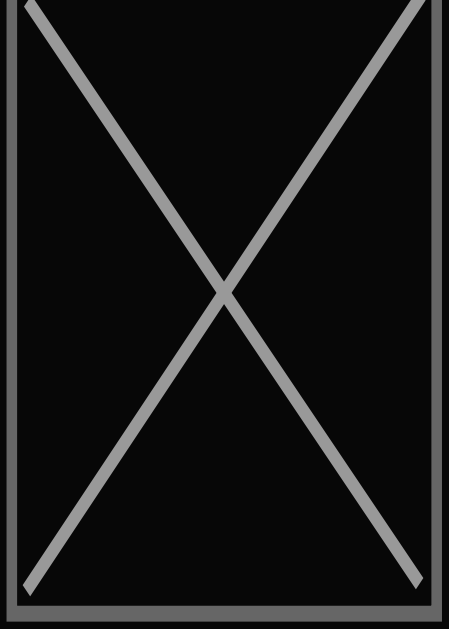
Ristorazione, inaugurato osservatorio di TheFork sulle nuove aperture

fork-awards-2e9b1738

Nella cornice della quarta edizione dei TheFork Awards, TheFork inaugura l’ osservatorio dedicato al monitoraggio delle nuove aperture nel settore della ristorazione in collaborazione con Format Research.

L’iniziativa diventa così un **punto di riferimento permanente per l’analisi del mercato delle nuove aperture** in Italia e il lancio di nuove attività di ristorazione.

I risultati presentati durante la conferenza stampa di lancio dei TheFork Awards il 3 ottobre presso l’hub Identità Golose Milano powered by TheFork, rivelano **un quadro in chiaroscuro** dove a fronte di uno scenario non favorevole, risultano vincenti i ristoranti che sanno elaborare un’offerta di qualità a 360° e che riescono a comprendere l’importanza dell’online e degli strumenti digitali.



“La fotografia realizzata con Format Research mostra uno scenario complesso. L’obiettivo di TheFork in generale e dell’iniziativa TheFork Awards in particolare è sostenere tutti i ristoranti, specie quelli che affrontano la sfida di affacciarsi a un mercato competitivo, complicato dall’inflazione. I TheFork Awards nascono con questo spirito poiché gli utenti di TheFork sono i più propensi a sperimentare le novità e quindi gli alleati migliori ad attivare il passaparola di cui una nuova apertura ha estremo bisogno. Vanno al ristorante con il doppio della frequenza, spendono il 14% in più rispetto alla media, sono a reddito più elevato e fanno il 65% in meno di no-show. Sentiamo la responsabilità di dover salvaguardare il patrimonio gastronomico italiano e le piccole realtà individuali che lo compongono, senza tralasciare il resto del mercato”, ha concluso **Almir Ambeskovic**, CEO di TheFork.

Le nuove aperture in Italia

Nel secondo trimestre del 2022 sono state registrate **3.005 nuove aperture** di ristoranti a fronte di **5.173 cessazioni di impresa** contro lo stesso periodo del 2021. Il saldo risulta dunque negativo nonostante vi sia una ripresa dopo la battuta d’arresto del 2020. In particolare, se consideriamo solo le imprese con servizio al tavolo, le regioni che hanno registrato il maggior numero di nuove nate da ottobre 2021 a luglio 2022 sono il **Lazio** (613) la **Lombardia** (506) e la **Campania** (394). Per quanto riguarda la tipologia di cucine, prevalgono le regionali italiane in 3 aree su 4 della penisola, fa eccezione il Nord Ovest dove il 39% delle new entry propone piatti asiatici. Tra le diverse aree geografiche rimane stabile la distribuzione dei nuovi ristoranti in base alla fascia di prezzo. La più comune risulta essere tra i 15€ e i 30€ per persona.

Nuove aperture e abitudini di consumo

L'osservatorio TheFork Awards ha **indagato anche come i consumatori si rapportano alle novità**. Il 44% afferma di non recarsi mai in ristoranti di nuova apertura, solo il 10% è ben propenso, rimane un 45% che ha frequentato un ristorante di nuova apertura massimo due volte negli ultimi 12 mesi. Più predisposti sono uomini e donne del Nord Est tra i 18 ed i 44 anni, mentre nel resto d'Italia si è più scettici.

Tra le motivazioni ricorrenti per la scelta di un nuovo locale troviamo la **passione per le novità e la ricerca di un'esperienza culinaria inedita**, mentre tra i detrattori più comuni figurano la mancanza di occasioni e la paura di restare delusi. Un ragionamento a parte meritano gli utenti di TheFork che sperimentano di più: secondo uno studio interno, il 78,5% delle prenotazioni di un ristorante partner proviene da nuovi clienti.

Le recensioni sul web e sui social d'altra parte sono in testa agli elementi in grado di catturare l'attenzione dei consumatori (38,9%). A seguire troviamo la vicinanza del locale (30,7%) e la voglia di provare nuovi ristoranti in città (29,0%).

Sempre **più influenti** nella scelta, sono dunque le **piattaforme digitali**, in particolare Tripadvisor (62,6%) e TheFork (47,4%) grazie alle quali i clienti si formano una prima impressione sui nuovi ristoranti. Non a caso una nuova apertura su tre è già prenotabile sull'app TheFork.

In seguito all'esperienza invece, gli aspetti che colpiscono maggiormente sono la location (51,1) e il servizio (49,3), mentre l'indicatore più basso è associato al prezzo (43,6). Il costo maggiore comunque non è un detrattore per la soddisfazione generale: il 74,8% dei consumatori ha speso di più nei locali di nuova apertura rispetto al solito, ma l' 84,7% si è comunque dichiarato soddisfatto del prezzo pagato. Infine le tipologie di cucina più provate nell'ultimo anno tra i ristoranti di nuova apertura sono **pizzerie e ristoranti classici**.