The Fork-Format Research: migliora il saldo delle aperture e chiusure

20230718194540openristorante-228edd19

Resta negativo ma migliora il saldo delle aperture e delle chiusure di ristoranti nei primi mesi del 2023. A dare i numeri ci pensano **TheFork e Format Research**: secondo l'Osservatorio nel primo trimestre di quest'anno le nuove imprese sono state pari al +9%, a fronte però di un parallelo aumento delle cessazioni, il +15%, che chiude dunque un quadro che porta ancora il segno meno.

Nei primi tre mesi del 2023, rispetto allo stesso periodo dello scorso annol, **sono state registrate 2.997 nuove iscrizioni di imprese** nel settore della ristorazione, per un totale di 4.787 ristoranti nati da ottobre 2022 ad oggi, a fronte di 9mila chiusure. Le regioni che hanno registrato il maggior numero di nuove imprese con servizio al tavolo sono **il Lazio (821), la Lombardia (620) e a seguire la Toscana (422)**.

Riguardo il tipo di locale, tra i new opening **prevalgono i ristoranti di cucina italiana** con una media del 62%, mentre la cucina asiatica si aggiudica il secondo posto soprattutto nelle regioni del nord e del centro (15%). Terzo gradino del podio per le pizzerie (10%), seguite a ruota da ristoranti a base di carne e pesce (7%) e ristoranti con cucina internazionale (6%).

L'80,8% MANGIA FUORI NEL WEEKEND ALMENO UNA VOLTA AL MESE

Quanto alla distribuzione dei nuovi ristoranti in base alprezzo, **la fascia più comune (62%) risulta essere quella tra i 15 e i 30 euro per persona**. Dal punto di vista della **digitalizzazione** più del 45% delle nuove aperture si presta alla possibilità di prenotare tramite il proprio sito web.

Dall'Osservatorio si evince, inoltre, che **l'80,8% dei consumatori dichiara di mangiare fuori casa al ristorante a cena o a pranzo nel weekend almeno una volta al mese**, mentre il 28% consuma un pasto al ristorante una volta a settimana. Nel 2022 a mangiare fuori casa almeno una volta al mese era il 75,2% dei rispondenti e una a settimana solo il 14,8%.

Infine, ciò che spinge i consumatori a provare un ristorante di nuova apertura è **il livello di sostenibilità del locale (38,5%)** così come una cucina innovativa che mescoli al meglio tradizione e sapori nuovi (37,8%). Al terzo posto si posiziona l'impatto positivo che il ristorante ha sul territorio (24,4%).