Natale 2017, i dati Fipe: 4,8 milioni di italiani al ristorante

fipe-natale-f14a1522

Più italiani al ristorante, più ristoranti aperti. Ecco due tra le principali evidenze messe in luce da **Fipe** in merito alle **presenze previste nei ristoranti e locali pubblici il prossimo 25 dicembre**. L'indagine condotta dall'Ufficio Studi della Federazione in collaborazione con Format Research su un campione rappresentativo ha rilevato che quest'anno **il 9,4% degli italiani (era il 9,2% nel 2016) sceglierà di consumare il tradizionale pranzo di Natale in ristoranti, osterie, trattorie e altri esercizi pubblici**. Natale in casa per l'87,9% degli italiani, in particolare le famiglie, gli over 55, i residenti nelle regioni del Centro e del Nord Ovest. Segnali di ripresa raccolti dagli esercenti: **oltre il 64% dei ristoranti, in crescita rispetto al 2016, ha scelto di non chiudere il giorno di Natale** e saranno 470.000 le persone impegnate in cucina e in sala per consentire agli ospiti di trascorrere la speciale ricorrenza.

Per pranzare al ristorante il giorno di Natale **occorreranno in media 50 euro**, in leggero calo rispetto al 2016, per una spesa complessiva di 238 milioni di euro (+0,2% sul 2016). Ovviamente ci sono menu più economici (meno di 40 euro nel 19,6% dei ristoranti) e più costosi (oltre 60 euro nel 17,4% dei locali).

"Dati incoraggianti che fanno sperare in una progressiva ripartenza dei consumi - ha dichiarato **Luciano Sbraga**, Vice Direttore Generale Fipe e Direttore Centro Studi Fipe. Un trend supportato dai ristoratori che in una percentuale maggiore dell’anno scorso hanno scelto di restare aperti il giorno di Natale offrendo ai clienti, oltre alla consueta qualità dei piatti della tradizione, menu all inclusive proprio per andare incontro alla loro esigenza di tenere sotto controllo la spesa”.

Meno menu à la carte, più tutto compreso. Su questo fronte si registra il cambiamento più incisivo tra il 2016 e il 2017. Pur restando maggioritaria la proposta di menu a pacchetto, per lo più basato su piatti della tradizione, quest'anno prevale la scelta di menu "all inclusive". Il 44,3% dei ristoranti (era il 28% nel 2016) offre un menu con bevande incluse, mentre solo il 29,5% dei ristoranti (era il 50% l'anno scorso) continuerà a proporre menu con bevande escluse. Una politica commerciale che mette

i clienti nella condizione di non avere sorprese sul conto finale. Nel 40% dei ristoranti saranno disponibili specifici menu bambini per le famiglie.