Natale e Capodanno secondo Fipe

working-restaurant-300x204-9e61fb86

Il Natale 2014 resterà nella memoria dei ristoratori come quello delle incertezze. Infatti, alla crisi economica gli esercenti stanno gestendo le incombenze relative agli allergeni, per le quali mancano indicazioni operative chiare e definitive, sulle modalità di comunicazione e il regime sanzionatorio.

Secondo un sondaggio realizzato da Fipe-Confcommercio, in occasione del Natale cala il numero dei ristoranti aperti, il numero dei clienti, la previsione della spesa complessiva. Il 25 dicembre più di 4 milioni di persone (7,6% in meno rispetto all'anno precedente) andranno nei 71.000 ristoranti aperti, per una spesa complessiva di 206 milioni di euro (-11,2% sul 2013). In pratica, in occasione della Natività, pranzerà fuori un minor numero di persone, intenzionate anche a risparmiare. A determinare il pessimismo è il 37,7% dei ristoratori per i quali il numero di prenotazioni è inferiore rispetto a quelle dello scorso anno, a fronte di un 53,1% che si aspetta di lavorare come in passato. Ad oggi, però le prenotazioni acquisite rappresentano un terzo dei coperti disponibili eil dato risulta in flessione nel confronto anno su anno. Il 58% dei ristoratori si affida alle prenotazioni last minute, segnale chiaro di una tendenza, che impedisce di prevedere anche il livello di spesa permissibile. Per contro, il 42,2% dei ristoranti ha registrato prenotazioni con largo anticipo. Si tratta dei ristoranti con una fascia di prezzo che oscilla fra i 100 e i 200 euro, cioè quelli che si rivolgono a una clientela più abbiente. Nonostante il fenomeno del last minute in continui aumento, i ristoranti (75,2%) non hanno messo in atto alcun tipo di offerta o di promozione per incentivare le prenotazioni. Si affidano invece alla tecnologia informatica (e.mail, sito, altro) per bloccare il tavolo (74,7%). A orientarsi verso il sistema on-line di prenotazione è soprattutto (86%) il ristorante di fascia medio-alta (40-60 euro). Il fronte delle 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 dello scorso anno. Per oltre il 51% le previsioni sono di stabilità, ma c'è anche un 8,2% per cui il Natale sarà rosa. L'oramai sperimentata formula "tutto compreso" vale anche per il 2014 (75,8%) e il prezzo praticato è per il 53,7% dei ristoratori di circa 50 euro, con 7 portate, in linea con la spesa dello scorso anno. Il 29,8% praticherà un prezzo ancora più basso (meno di 40 euro), mentre sono decisamente più basse le percentuali di ristoratori che offrono un pranzo di Natale sopra i 40 euro (12,4%) e oltre i 100 euro (1,7%). Quasi un

ristoratore su due proporrà un menu specifico per i bambini e oltre il 71% si è già organizzato per venire incontro alle esigenze dei clienti in tema di intolleranze e allergie alimentari. In merito alla modalità di comunicazione degli allergeni, il 35,9% dei ristoratori preferirebbe che ciò avvenisse a voce, anche se non è da trascurare un buon 23% che ritiene più opportuno indicare l'eventuale presenza di ingredienti a rischio allergia con una nota all'interno del menu.

SAN SILVESTRO

Come prevedibile, il cenone di San Silvestro presenta minori criticità, anche se la situazione permane difficile. I ristoranti aperti saranno 74.000, pronti ad accogliere 4,7 milioni di clienti (-1,3% sul 2013). Il fatturato complessivo, stimato a 353 milioni di euro, fa registrare un calo del 3,8% rispetto all'anno precedente per effetto della riduzione dei prezzi . Le prenotazioni registrano lo stesso andamento del Capodanno 2013 con un 23% di coperti già prenotati, anche se preoccupa il 37,7% di ristoratori che hanno registrato un peggioramento. Sul livello di riempimento dei locali, i ristoratori si aspettano di raggiungere un 76% della capienza, poco al di sotto della soglia dello scorso anno (78%). Per quanto riguarda l'offerta, infine, il 70% dei ristoranti prevede solo il cenone (70 euro il prezzo medio), che conferma la moda della mezzanotte in piazza o in altri luoghi. C'è però un 30% che contempla nell'offerta anche il veglione (77 euro). Anche per quanto riguarda il brindisi, resta alta la tradizione dello spumante italiano che si troverà in esclusiva nel 65% dei casi e in alternativa allo champagne nel 27% dei locali, mentre il restante 9,6% offrirà solo champagne.