

PASQUA E PASQUETTA 2013 AL RISTORANTE

Il sondaggio è stato effettuato su un campione di ristoranti tradizionali attivi nel Paese. L'universo di riferimento è costituito da 57.550 aziende (non comprensive di ristoranti in hotel, catene, etnici, pizzerie) con oltre 345.000 addetti.

PASQUA

Il **55,4%** dei ristoratori intervistati è pessimista sia in termini di clientela che di fatturato e si aspetta una Pasqua sottotono rispetto all'anno scorso, mentre per il **38,5%** i risultati attesi sono sullo stesso livello dell'anno precedente che, peraltro, non fu entusiasmante. Una netta minoranza (6,2%) si aspetta, invece, una Pasqua migliore della precedente.

Il saldo tra ottimisti e pessimisti è, dunque, fortemente negativo a testimoniare un netto peggioramento delle aspettative nei riguardi della Pasqua di un anno fa.

Ma una misura dell'impatto della crisi sulla propensione degli italiani a consumare il pranzo di Pasqua fuori dalle mura domestiche porta a valutare in **390 mila** il numero dei clienti che rinunciano al ristorante (**-5,7%**) rispetto alla ricorrenza del 2009.

Quest'anno saranno **4 milioni i clienti** che consumeranno il pranzo di Pasqua al ristorante per una spesa complessiva di **162 milioni di euro**.

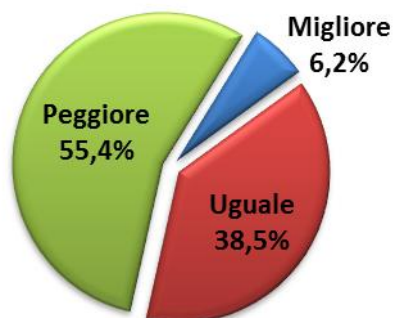
In flessione tutte le tipologie di clientela a cominciare dai turisti italiani su cui influiscono una serie di circostanze negative sia di carattere economico che di calendario: la contrazione del potere d'acquisto delle famiglie e l'arrivo di una Pasqua particolarmente bassa con condizioni meteo incerte.

A livello territoriale risultano più pessimisti i ristoratori del nord e del Sud, mentre al centro il clima di fiducia è meno negativo, probabilmente per effetto della spinta che ci si aspetta sul versante del turismo internazionale di città d'arte come Roma e Firenze e di alcuni centri minori legati al turismo religioso rinvigorito dalla recente nomina del nuovo Pontefice.

Proprio nelle aree del nord e del mezzogiorno i ristoratori fanno meno affidamento sul turismo di origine internazionale.

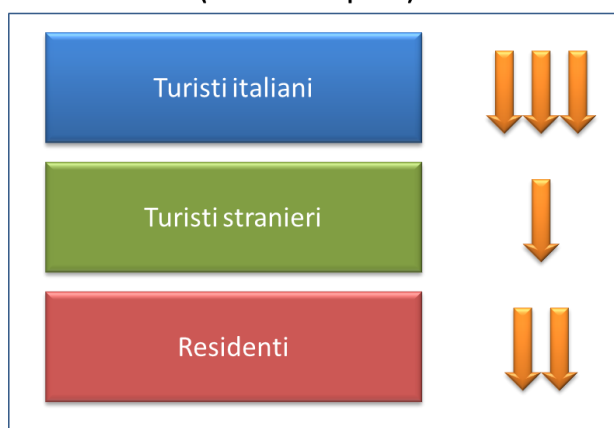
Si conferma l'offerta del menu "tutto compreso" ad un prezzo medio di **40 euro** in linea con quello dell'anno scorso, fortemente ancorato alla tradizione come affermano sette ristoratori su dieci. La tradizione si esprime attraverso pasta fatta in casa, in particolare i ravioli sia in brodo che asciutti, e risotti come primo piatto. L'agnello è, per definizione, il secondo piatto da nord a sud anche se, in qualche caso, si opta per il pesce. Tra i dessert prevalgono i dolci del territorio accanto alla classica colomba guarnita con gelato o cioccolata.

Questa Pasqua per la sua attività sarà:



Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

Previsioni sulla clientela di Pasqua
(saldi delle risposte)

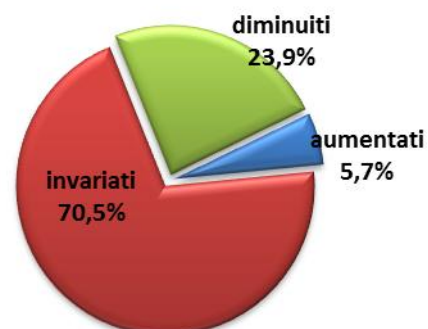


Propone un menu "tutto compreso" per Pasqua?



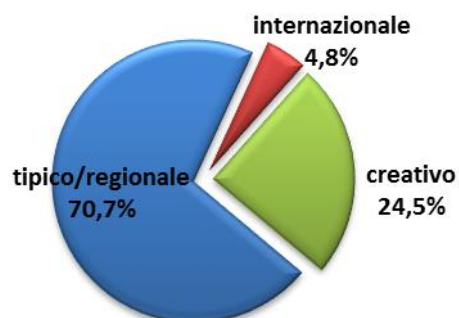
Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

Rispetto alla scorsa Pasqua i prezzi sono
(% delle risposte)



Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

Il menu di Pasqua sarà



Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

PASQUETTA

Per il lunedì dell'Angelo la ristorazione italiana attende **2,5 milioni di clienti per un valore di 96 milioni di euro**. Un dato sostanzialmente in linea con i risultati degli anni passati che potrebbe avvantaggiarsi, tuttavia, di condizioni meteorologiche incerte che indurranno a sostituire il pranzo al sacco previsto dalla tradizionale scampagnata con il comfort di uno dei 47mila ristoranti in attività.

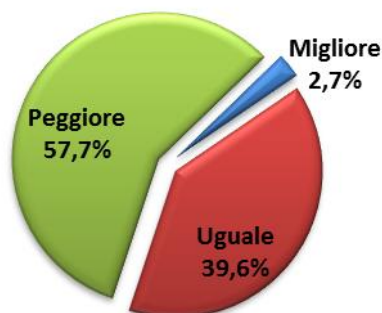
Il *sentiment* dei ristoratori resta, tuttavia, di segno negativo con il 57,7% degli intervistati che si aspetta un peggioramento dei risultati. Soltanto 3 ristoratori su 100 credono che la pasquetta 2013 sarà migliore di quella dell'anno precedente.

Anche a pasquetta il menu "tutto compreso" è l'opzione preferita dal 74% dei ristoranti con un prezzo medio intorno ai 39€.

Il profilo della clientela risponde a queste caratteristiche:

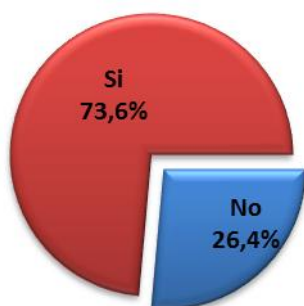
- ✚ gruppi di amici (30,4%);
- ✚ turisti residenti (51%);
- ✚ giovani (63%).

Questa pasquetta per la sua attività sarà:



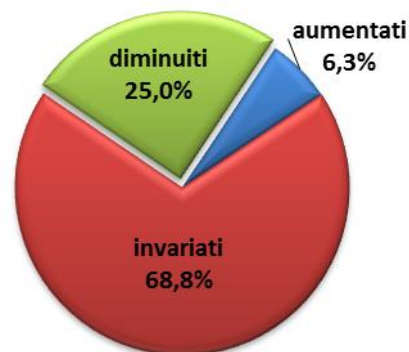
Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

Propone un menu "tutto compreso" per pasquetta?



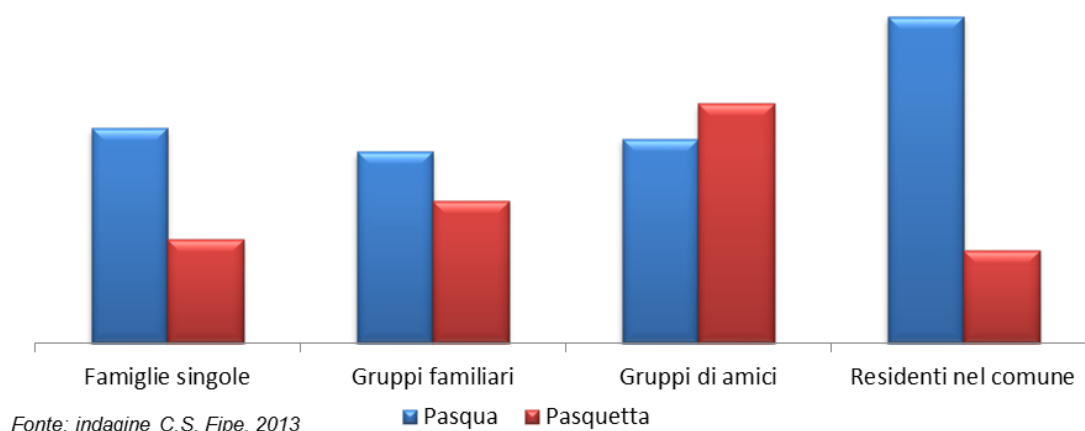
Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

Rispetto alla scorsa pasquetta i prezzi sono (% delle risposte)



Fonte: indagine C.S. Fipe, 2013

il profilo "tipo" della clientela che frequenta il suo ristorante nei giorni di Pasqua e Pasquetta



In conclusione si stima in **6,5 milioni** il numero dei clienti per i pranzi di Pasqua e Pasquetta 2013 al ristorante, per una spesa complessiva di **258 milioni di euro**. Rispetto ad un anno fa la flessione è del **2,1%** per la clientela e del **3,7%** per la spesa.

La clientela (in migliaia)

	2012	2013	Var. %
Pasqua	4.140	4.025	-2,8
Pasquetta	2.495	2.470	-1,0
Totale	6.635	6.495	-2,1

Fonte: indagine Fipe, 2013

La spesa (in milioni di euro)

	2012	2013	Var. %
Pasqua	169,3	162,0	-4,3
Pasquetta	98,5	95,8	-2,7
Totale	267,8	257,8	-3,7

Fonte: indagine Fipe, 2013