

Le pillole di **FIPE**

Notizie, commenti, istruzioni ed altro

Direttore responsabile: Edi Sommariva



Numero 07 - 2010

LA RISTORAZIONE DI QUALITA' E LO TSUNAMI DELLA CRISI



**Osservatorio Fipe
anno 2010**

Ufficio studi

A cura di L. Sbraga e G. Erba



Premessa



La forza della ristorazione italiana sta dentro due concetti: qualità e segmentazione. Qualità perché è indiscutibile il prestigio raggiunto dalla nostra ristorazione nel mondo. Segmentazione perché può contare su una molteplicità di formule adatte alle esigenze e alle tasche dei milioni di consumatori che ogni giorno la frequentano. Limitandoci alle tradizionali espressioni dell'offerta non crediamo di esagerare affermando che in nessun altro Paese al mondo convivono migliaia di piccole trattorie legate alla cultura agro-alimentare del territorio e centinaia di grandi ristoranti "stellati" che della reinterpretazione di quella cultura hanno fatto il proprio punto di forza.

Se la qualità è una caratteristica che taglia trasversalmente la ristorazione italiana non possiamo, tuttavia, trascurare il ruolo e l'appeal che la cosiddetta ristorazione stellata esercitano sull'intero settore e nell'immaginario collettivo dei consumatori.

Per questo abbiamo voluto dedicare alla ristorazione di qualità, che ragionevolmente non si può limitare alla sola ristorazione stellata, una giornata di riflessione nell'ambito del Bocuse d'Or svoltosi a Bergamo negli scorsi 15 e 16 marzo. L'occasione è servita per presentare i risultati di un'indagine effettuata su un campione di ristoranti presenti nelle principali guide italiane.

Struttura, economics e congiuntura



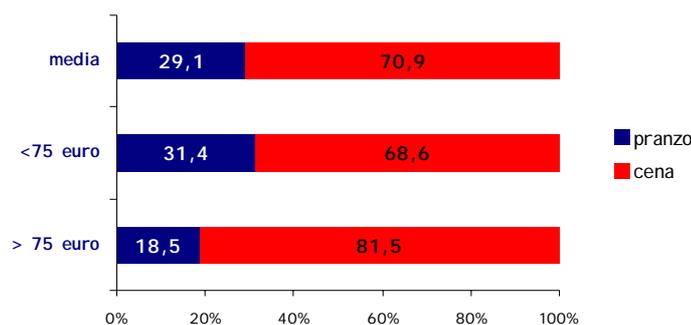
I ristoranti di qualità hanno un fatturato medio annuo di 651.000€ e si avvalgono in media di 12 addetti (titolare, collaboratori familiari, stagisti, ecc.), questi si alzano a 17 se si considerano i ristoranti oltre i 100€.

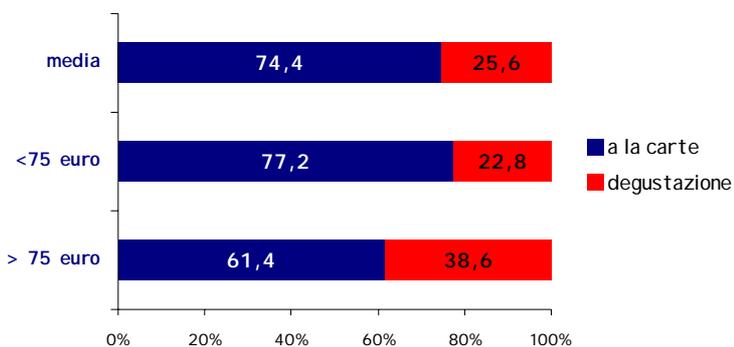
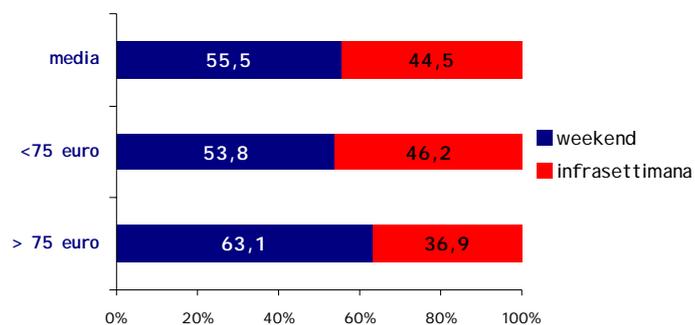
Il 68,7% degli addetti sono dipendenti, il 27,6% indipendenti e gli stagisti sono un residuo 3,7%, il 55,4% è dedicato alla sala e il 44,5% alla cucina.

Ma qual è il livello di produzione di questi ristoranti?

Mediamente all'anno servono 10.500 coperti, ma uno su quattro ne realizza oltre 15.000, mentre un ristorante su due sopra i 75€ si colloca tra i 5.000 e i 7.500 coperti all'anno.

Il ciclo della produzione tra pranzo e cena e tra weekend e giorni infrasettimanali non si differenzia tra ristoranti con fascia di prezzo sopra e sotto i 75€, comunque sono la cena e il fine settimana i momenti in cui i ristoranti producono di più ed i questi momenti la maggioranza dei clienti predilige un menu *a la carte* piuttosto che un menù degustazione.



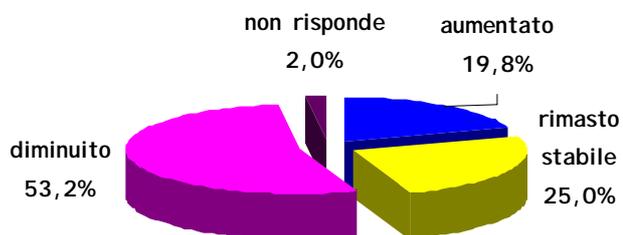


Il fatturato



I ristoranti soffrono la congiuntura negativa, un ristorante su due dichiara, infatti, una riduzione del fatturato che negli ultimi tre anni è calato in media del 7,1% (-6,9% per i ristoranti al di sotto dei 75€ e -10,7% per i ristoranti al di sopra dei 75€). Sono soprattutto i ristoranti di fascia alta a soffrire, infatti il 75% di questi dichiara una flessione nel fatturato e solo il 5,9% un incremento.

Il trend del fatturato negli ultimi tre anni (2007/08/09)

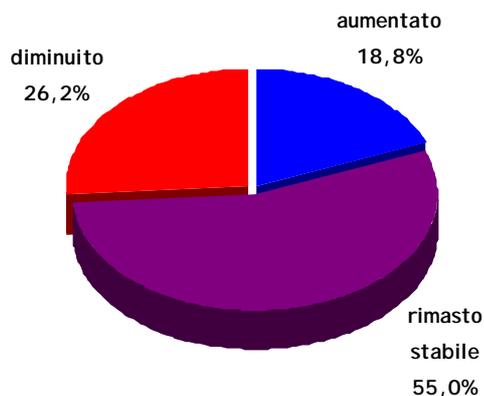


La flessione del fatturato ricade ovviamente anche sull'occupazione, che negli ultimi tre anni è scesa dell'1,3% (-25% tra i ristoranti sopra i 75€) e il 50% delle attività con fascia di prezzo oltre i 100€ dichiara di averla diminuita.

L'occupazione



Il trend dell'occupazione negli ultimi tre anni (2007/08/09)

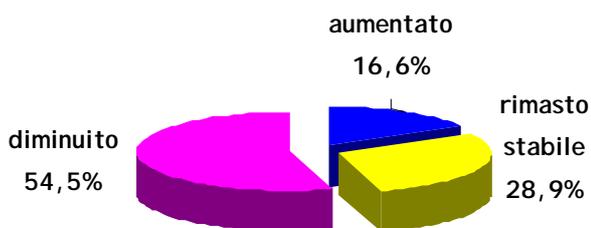


Alla flessione del fatturato si affianca anche quella dei clienti, un ristorante su due dichiara infatti un calo dei coperti e tra questi ben il 75% appartiene alla fascia di prezzo superiore ai 100€. La contrazione media del triennio è stata dell'8,7% (-9,6% per i ristoranti al di sotto dei 75€ e -10,7% per i ristoranti al di sopra dei 75€).

I coperti



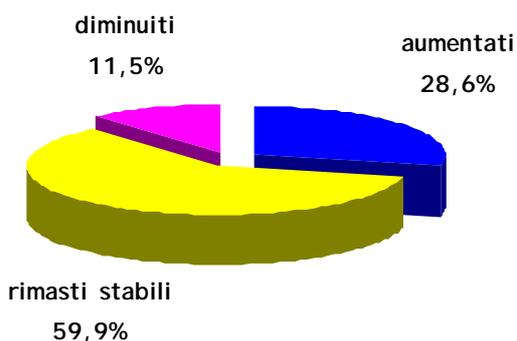
Il trend dei coperti negli ultimi tre anni (2007/08/09)



I prezzi si sono stabilizzati nell'ultimo triennio, ma meno nei ristoranti di fascia alta, dove il 75% dichiara di averli aumentati e mediamente l'incremento è stato del 9,6% per quelli al di sopra dei 75€.



I prezzi negli ultimi tre anni (2007/08/09)

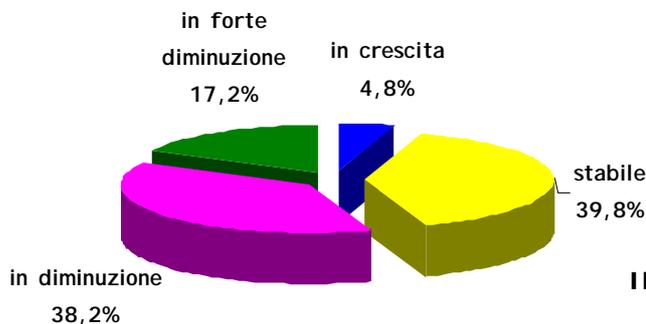


Le imprese oltre a far fronte ad una congiuntura negativa si devono confrontare anche con le modifiche dei modelli di consumo e con provvedimenti di legge che incidono sullo svolgimento dell'attività, come la legge sull'alcol.

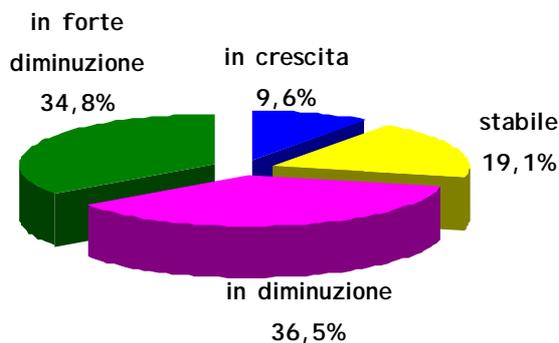
Il consumo di pasti completi è in flessione, lo dichiara un ristoratore su due, tuttavia il 4,8% la pensa all'esatto opposto e tra questi un ristorante su quattro è di fascia alta (oltre i 100€).

Il consumo è un problema in più, infatti bel il 71,3% lo da in flessione attribuendo prevalentemente la responsabilità alla legge sull'alcol.

Il consumo di pasti completi



Il consumo di vino



Nonostante tutto le imprese continuano ad investire soprattutto in attrezzature (80,9%), sulla struttura (80,6%) e sulle materie prime (79,6%), ma non mancano anche nuove tecnologie, pubblicità e un servizio migliore, il tutto per un valore medio pari a 212.407€.

La clientela



Chi sono i clienti dei ristoranti di qualità? Nella maggioranza dei casi (82,1%) hanno una età compresa fra i 30 e i 50 anni, sono prevalentemente coppie (65%) o clientela d'affari (62,4%), di nazionalità italiana. L'aspetto curioso è che la clientela si differenzia anche in base alla fascia di prezzo. Nei ristoranti con fascia di prezzo inferiore ai 75€ la prevalenza è data dalla clientela *corporate* (37,3%), mentre in quelli con fascia di prezzo superiore ai 75€ la prevalenza è data dalle coppie (50,7%).

Tre ristoranti su quattro adottano politiche di fidelizzazione della clientela, la scelta ricade più frequentemente su serate a tema (81%), ma non mancano anche convenzioni con enti o promozioni (corsi di cucina, piccoli omaggi di materie prime, ecc).

Aspettative e criticità

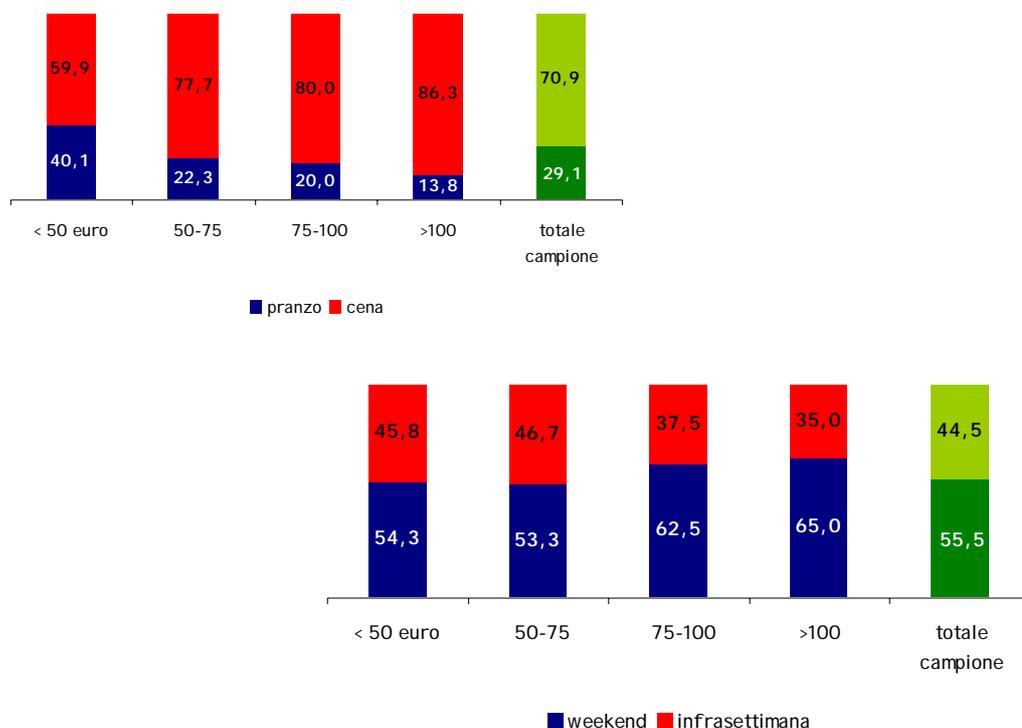


Il futuro resta incerto. Il 28,4% degli intervistati attende una flessione del volume d'affari, una percentuale che sale al 63,2% tra i ristoratori di fascia più alta (sopra i 75 euro).

Ma quali sono le vere criticità del settore?

Prima di vedere cosa pensano i ristoratori stessi facciamo qualche considerazione preliminare. Come abbiamo già visto e come è possibile vedere con maggior dettaglio nei grafici che seguono l'attività di questi ristoranti si concentra perlopiù a cena e nei fine settimana.

Distribuzione percentuale del numero di coperti

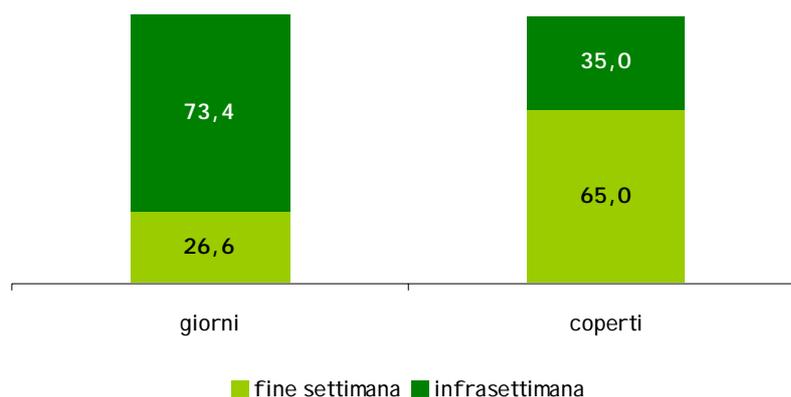


E se i problemi nascessero proprio da qui?

Perché è di tutta evidenza lo squilibrio tra rigidità dei costi fissi e flessibilità delle modalità di produzione. Questi ristoranti per garantire elevati livelli di qualità hanno bisogno di un motore robusto (tanti dipendenti, ambienti raffinati, approvvigionamenti leggeri) che, tuttavia, funziona a pieni giri solo per pochi giorni all'anno.

Da alcuni nostri conti è emerso che nei ristoranti al di sopra dei 100 euro il 65% dei coperti viene realizzato nel 26% delle giornate di attività. Guardando il bicchiere mezzo vuoto, anziché mezzo pieno, ciò equivale a dire che questi ristoranti nel 74% dei giorni in cui sono in attività, dunque con il personale in sala ed in cucina, con i costi della location da sostenere, con frigoriferi, illuminazione e riscaldamento accesi, realizzano appena un terzo della produzione annua.

Distribuzione percentuale del numero di coperti e dei giorni di attività



Le aree critiche dell'attività (distribuzione percentuale delle risposte)

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Costi di gestione (costo m.p, lavoro, ecc.) | 27,8% |
| Andamento del mercato (concorrenza sleale, domanda, consumo di vino) | 26,9% |
| Comunicazione, location, infrastrutture, ecc. | 25,2% |
| Burocrazia (normative, legge alcool) | 8,5% |
| Fiscalità | 8,5% |
| Reclutamento personale qualificato | 6,4% |

Nota tecnica

Cosa e quanti sono i ristoranti di qualità? In mancanza di punti di riferimento univoci abbiamo definito l'universo facendo leva su due variabili: la citazione nelle più importanti guide e il livello dei prezzi.

I ristoranti di qualità per fascia di prezzo* (valori assoluti e percentuali)

| | ESPRESSO | GAMBERO ROSSO | MICHELIN |
|--------------------------|--------------|---------------|--------------|
| < 50€ | 66,9% | 65,2% | 50,8% |
| 50-75€ | 23,3% | 24,6% | 36,2% |
| 75-100€ | 7,5% | 7,1% | 9,1% |
| oltre 100€ | 2,3% | 3,1% | 3,8% |
| <i>Totale ristoranti</i> | <i>2.471</i> | <i>1.943</i> | <i>2.369</i> |

*antipasto, primo piatto, secondo piatto, dessert o formaggi

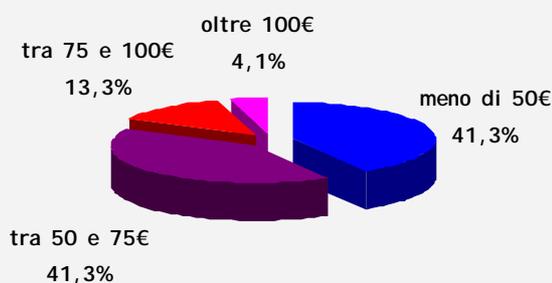
Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati delle Guide

L'universo di riferimento risulta costituito da circa 5.500 ristoranti in virtù di una significativa quota di sovrapposizione (circa 30 punti percentuali) tra una guida e l'altra. La quota più consistente di questi ristoranti appartiene alla fascia di prezzo al di sotto dei 50 euro. I ristoranti al di sopra dei 75 euro (la soglia superiore che abbiamo individuato nell'analisi) sono più o meno il 10% del nostro universo. Qui la sovrapposizione tra una guida e l'altra è assai più importante e pertanto possiamo affermare che tale ristorazione vale non oltre le 400 unità.

Il campione

I ristoranti del campione hanno un prezzo medio per un pasto completo *a la carte* composto di primo piatto, secondo piatto, antipasto o dessert, bevande escluse di 62€ e sono così suddivisi:

Fascia di prezzo del ristorante



Sono prevalentemente di piccole dimensioni: il 75% di quelli appartenenti alla fascia di prezzo superiore ai 100€ ha un massimo di 50 coperti.

La media generale è pari a 75 coperti

Distribuzione dei coperti

