



**INDAGINE SULLE  
FESTIVITA' NATALIZIE AL  
RISTORANTE**

**Roma, dicembre 2007**

## NATALE 2007

### I ristoranti

A Natale saranno in attività **52.000** ristoranti (il 70,4% del totale), in leggera flessione rispetto all'anno scorso quando la quota di esercizi aperti era stata del 71,8%.

### I clienti

Le aspettative dei ristoratori, alla luce del modesto livello di prenotazioni acquisite a pochi giorni dal Natale, non sono per nulla positive. Il 20% prevede un Natale sottotono rispetto al 2006, mentre per appena il 6,7% i risultati attesi sono di crescita.

Qualche segnale incoraggiante viene attribuito ai comportamenti della clientela locale, mentre in calo è data la clientela turistica, sia nazionale che straniera.

A livello aggregato è possibile stimare in poco meno di **cinque milioni** il numero delle persone che il giorno di Natale pranzerà al ristorante con una flessione sul 2006 del **10,2%**.

### Il pranzo

A Natale vince il menu tutto compreso, mentre in meno di due ristoranti su dieci i clienti potranno scegliere alla carta. Piatti e dolci della tradizione sono d'obbligo.

### I prezzi

Qualche tensione sui prezzi era nell'aria per via del consistente aumento delle materie prime ma anche per il recente rinnovo del contratto di lavoro. Sebbene per la maggioranza delle imprese (il 57,7%) i prezzi 2007 saranno identici a quelli del 2006 non manca una buona fetta di ristoratori (38,5%) che ammette di aver rincarato il prezzo del pranzo di Natale.

Risultato: pranzare al ristorante il giorno di Natale costerà in media poco meno di **49 euro**.

### La spesa complessiva

Al pranzo del 25 al ristorante saranno destinati **241 milioni di euro**, il **2,1%** in meno del 2006.

## S. SILVESTRO

### I ristoranti

La notte di S. Silvestro saranno in attività **59mila ristoranti** pari all'81% del totale. Rispetto all'anno scorso si verifica un leggerissimo aumento delle chiusure. Un dato che potrebbe spiegare da solo il segno delle aspettative degli operatori.

### I clienti

Aspettative superiori a quelle di Natale, ma non troppo. Il 21,3% degli intervistati ritiene che i volumi di attività saranno inferiori a quelli del 2006.

Si stima in **5,9 milioni** il numero delle persone che consumerà il cenone di S. Silvestro al ristorante con una flessione sul 2006 del **7,1%**.

### Il cenone

Il pacchetto "cenone più veglione" è l'offerta prevista dal **26,8%** dei ristoranti. Nel resto degli esercizi ci si concentrerà soltanto sul cenone, sia a la *carte* (**36,6%**) che *tutto incluso* (**36,6%**).

### Spumante vs. champagne

Lo spumante accompagnerà la notte di S. Silvestro degli italiani al ristorante. Se ne prevede un consumo pari a **1,7 milioni di bottiglie**. Molto più modesto il consumo di champagne (**607mila bottiglie**)

### I prezzi

I prezzi della notte di S. Silvestro sono sotto controllo. Per il **75,8%** dei ristoratori sono allo stesso livello di un anno fa e la quota di coloro che dichiara di averli aumentati è pari a quella di chi, al contrario, li ha diminuiti.

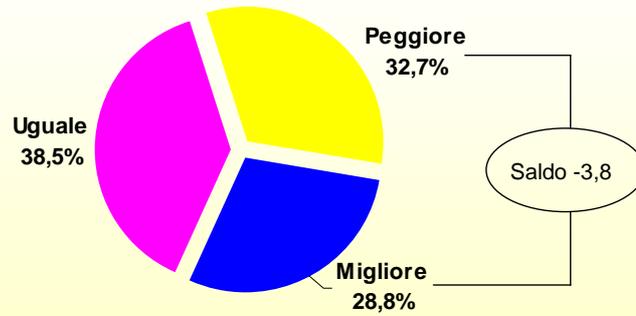
Il prezzo del pacchetto "*cenone + veglione*" sarà mediamente di **89,70 euro** (+3,2% sul 2006). Per il solo cenone la spesa media è pari a **77,30 euro** (+5,9%).

### La spesa complessiva

La notte di S. Silvestro vale, al ristorante, **488 milioni di euro**, il **4,1%** in meno del 2006.

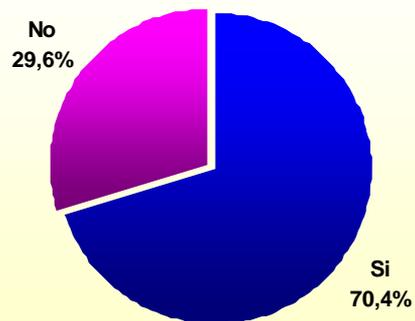
*SEGUONO GRAFICI*

L'attività del suo ristorante nel 2007 è stata rispetto al 2006



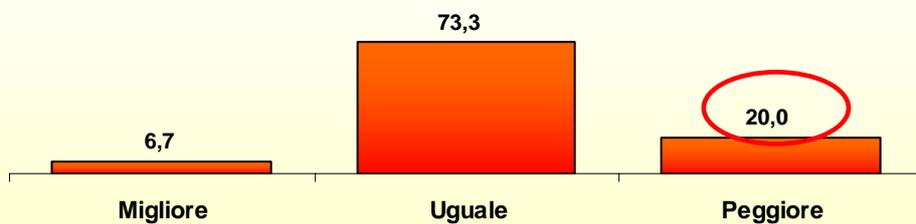
Fonte:indagine C.S. Fipe 2007

Il giorno di Natale il Suo ristorante sarà aperto?



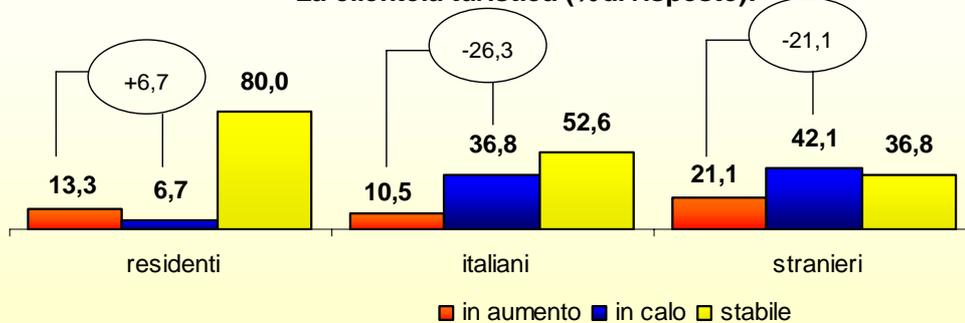
Fonte:indagine C.S. Fipe 2007

Per la Sua attività questo Natale sarà rispetto al precedente (% di risposte):



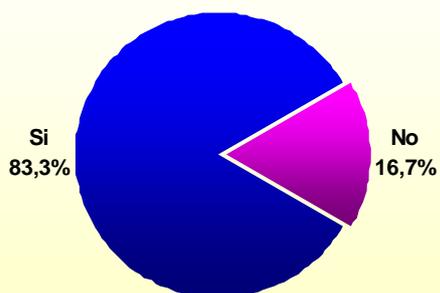
Fonte:indagine C.S. Fipe 2007

### La clientela turistica (% di risposte):



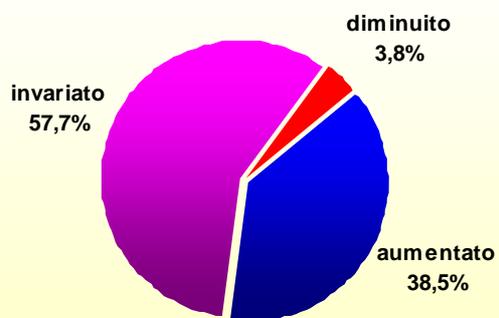
Fonte: indagine C.S. Fipe 2007

### Per il pranzo di Natale propone un menu "tutto compreso"?



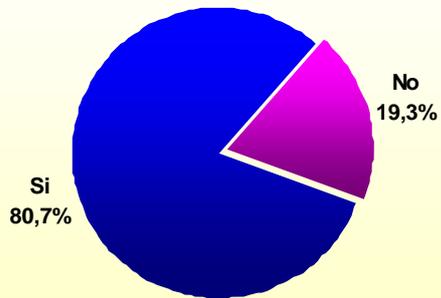
Fonte: indagine C.S. Fipe 2007

### il prezzo del menu rispetto allo scorso Natale è:



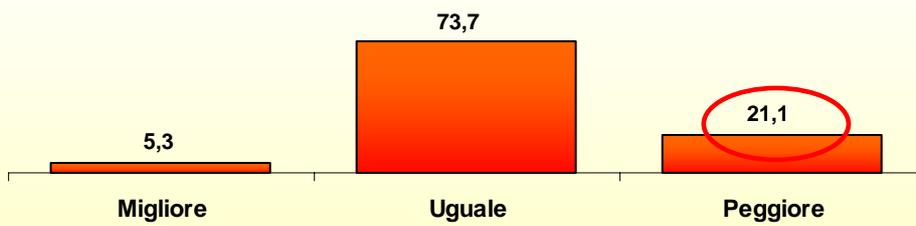
Fonte: indagine C.S. Fipe 2007

La notte di S.Silvestro il Suo ristorante sarà aperto?



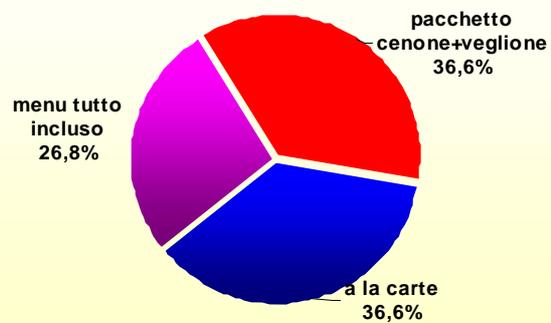
Fonte:indagine C.S. Fipe 2007

Per la Sua attività questo S. Silvestro sarà rispetto al precedente (% di risposte):



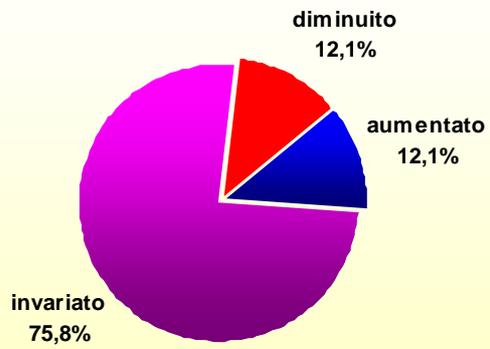
Fonte:indagine C.S. Fipe 2007

Il menù del cenone di S.Silvestro sarà:



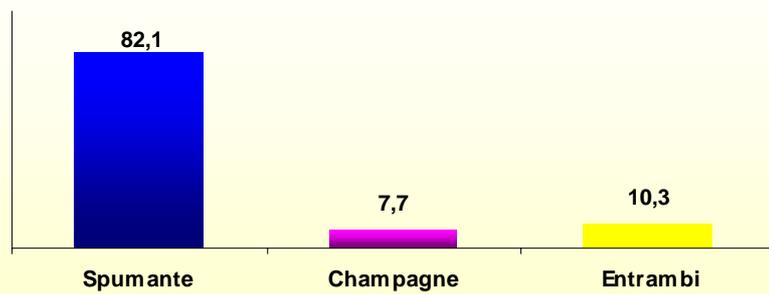
Fonte:indagine C.S. Fipe 2007

**i prezzi dei menu rispetto allo scorso anno sono:**



*Fonte: indagine C.S. Fipe 2007*

**L'ultimo dell'anno nel Suo ristorante si brinderà a (val.%\*):**



*Fonte: indagine C.S. Fipe 2007*

## LE FESTIVITA' NATALIZIE AL RISTORANTE

### 2007 NATALE

51.392 RISTORANTI APERTI  
4,9 mln. CLIENTI  
48,60 PREZZO MEDIO PER PERSONA (in euro)  
241 SPESA (in mln. di euro)



### 2007 SAN SILVESTRO

58.911 RISTORANTI APERTI  
5,4 mln. CLIENTI  
89,70 PREZZO MEDIO (cenone + veglione - in euro)  
488 SPESA (in mln. di euro)