

PASQUA E PASQUETTA



PASQUA

92,6%



APERTURA



3,7 MLN.

N. CLIENTI

VAR. % 2017/2016 +1,5%

PASQUETTA



80,0%



2,7 MLN.



-0,6% VAR. % 2017/2016



50 €

PREZZO MEDIO

40 €



182
milioni di euro

SPESA TOTALE

108
milioni di euro



8,9% 35,7% 55,4%

CLIENTELA

10,4% 47,6% 42,4%



stranieri

turisti



italiani



residenti



stranieri

turisti



italiani



residenti



@fipeconf



Centro Studi

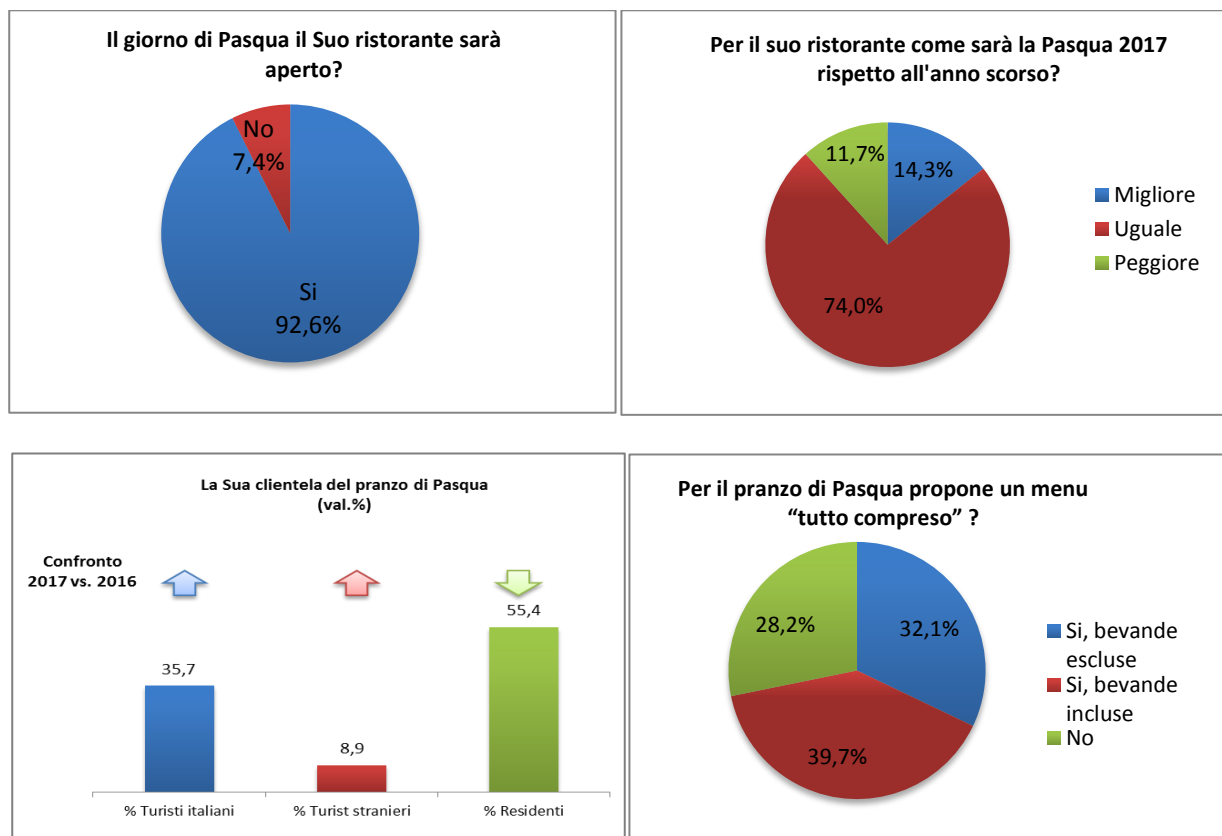
I dati Fipe per il giorno di Pasqua

La Pasqua "alta" genera fiducia nei ristoratori. Quest'anno i ristoranti in attività saranno il **92,6%** del totale contro il 91,2% dell'anno scorso, e il maggiore ottimismo si traduce in un saldo positivo **(+2,6%)** tra ristoratori ottimisti (**14,3%**) e pessimisti (**11,7%**) sulla clientela da servire per il pranzo di Pasqua. Per il pranzo di domenica 16 aprile si prevedono **3,7 milioni di clienti**, in aumento dell'**1,5%** sul 2016.

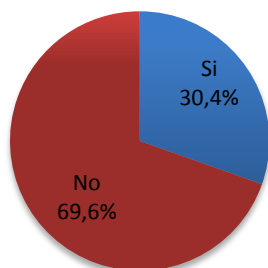
Per quanto riguarda la tipologia di clientela, circa il **45%** delle persone che pranzeranno fuori casa sono turisti, principalmente italiani.

Per quanto riguarda il menù a Pasqua prevalgono le **proposte a pacchetto (71,8%** del totale), composto indicativamente da **6 portate** ad un **prezzo medio di 50 euro**, in lieve aumento sul 2016. La spesa prevista, prendendo quel prezzo come riferimento, è di **182 milioni di euro**. Particolare attenzione verrà riservata inoltre a bambini e famiglie: ben il **30,4%** dei ristoranti propone menù ad hoc per i più piccoli ad un prezzo medio di **22 euro**. Parlando nello specifico delle tipologie di piatti, il menù tipo si caratterizza per un forte legame con la tradizione (**67,1%**), con piatti tipici del periodo pasquale, anche se quest'anno si segnala **la crescita dei ristoranti che non serviranno piatti a base di agnello e capretto (1 su 4)**. Ampio spazio sarà dato anche a **menù a filiera corta e con prodotti biologici (40%)**. Per 1 ristorante su 3 infine i menù saranno contraddistinti da reinterpretazioni creative della gastronomia locale.

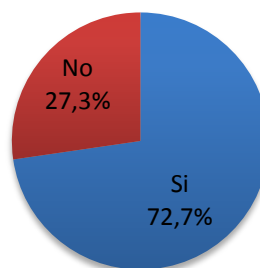
Il week end pasquale è inoltre una buona occasione per tracciare il comportamento della clientela e dei ristoratori per quanto riguarda le modalità di prenotazione, ormai sempre più all'insegna delle nuove tecnologie. Le imprese usano sempre più la rete per il proprio business, infatti per la gestione delle prenotazioni il **72,7%** dei ristoranti si appoggia a mail o sistemi on line rispetto alla classica telefonata.



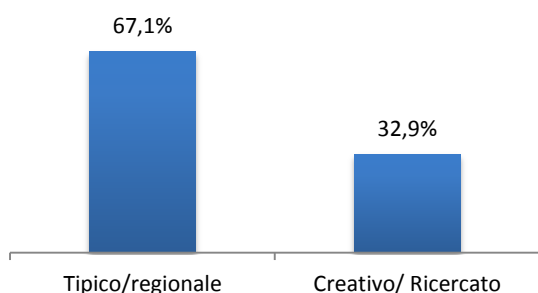
Per il pranzo di Pasqua propone un "menu bambini"?



E' attivo un sistema di prenotazione on line?



Il menu di Pasqua sarà:



I dati per il giorno di Pasquetta

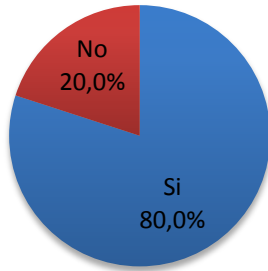
Per lunedì 17 aprile Fipe prevede che **8 ristoranti su 10 saranno aperti**, in leggero aumento rispetto al 2016. Tuttavia, nonostante le previsioni meteo non siano del tutto favorevoli, i ristoratori, consapevoli che a Pasquetta prevale la classica gita fuoriporta fanno previsioni meno favorevoli rispetto all'anno scorso (**16,1%** degli intervistati vs., il 13% che si aspetta, al contrario, risultati migliori).

Si attendono indicativamente **2,7 milioni di clienti** con un lieve decremento (-0,6%) sul 2016, dovuto con tutta probabilità alla maggiore propensione alla gita fuoriporta data la primavera inoltrata.

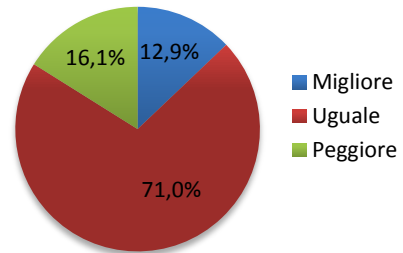
Venendo alla tipologia di clientela, il Lunedì dell'Angelo il ristorante è meta soprattutto di turisti, sia italiani che stranieri, mentre i "locali" rappresentano circa il **42%** del totale.

Per quanto riguarda il menù, le proposte all inclusive riguarderanno 1 ristorante su 4 ad un prezzo medio di **40 euro**. La spesa attesa, considerando il prezzo del menù tutto compreso, è di **108 milioni di euro**.

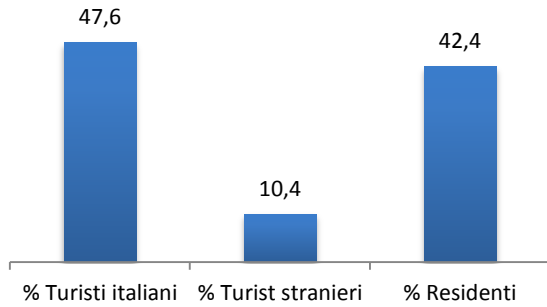
Il giorno di Pasquetta il Suo ristorante sarà aperto?



Rispetto all'anno scorso ritiene che questa Pasquetta per la Sua attività sarà:



La clientela del pranzo di Pasquetta



Per il pranzo di Pasquetta propone un menu "tutto compreso" ?

