

## SAN VALENTINO, I DATI FIPE: VINCE IL LAST MINUTE

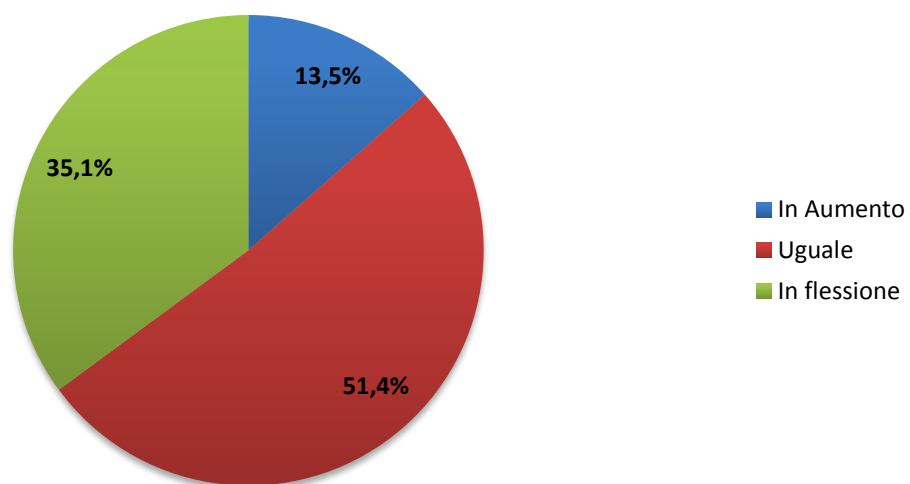
- L'88% dei locali prevede il *pienone* il 14 febbraio
- Prevale la formula del tutto compreso con prezzi tra i 40 e i 45 euro a persona
- La metà dei ristoranti proporrà menù ad hoc dove non mancheranno piatti e pietanze a forma di cuore

Roma, 12 febbraio 2016 - Il modo migliore di festeggiare San Valentino? Al ristorante e all'ultimo minuto. Ecco quanto emerge dai dati della [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) per il 14 febbraio. L'andamento delle prenotazioni rispetto all'anno scorso è stabile per 1 ristoratore su due, il 35% invece rileva una flessione. Tuttavia per gli intervistati si gioca tutto sul last minute, ben il 60% sostiene infatti che le prenotazioni vengono fatte poche ore prima dell'ora di cena. **Sempre in base al last minute la maggioranza dei ristoranti (88%) si aspetta di fare il tutto esaurito.** Per incentivare le prenotazioni il 20% dei ristoratori ha previsto promozioni per i clienti più fidelizzati e menù a tema.

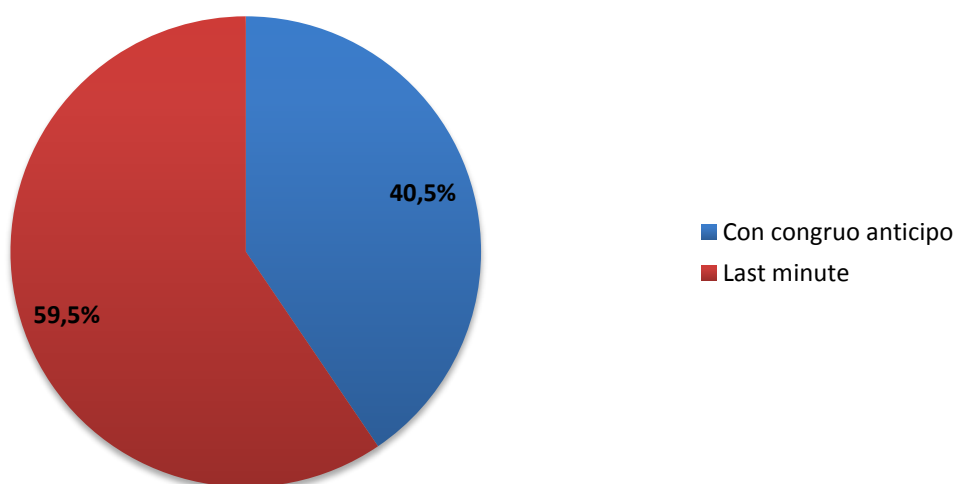
Per quanto riguarda il menù, il 45% dei locali prevede formule tutto compreso il cui costo oscillerà **tra i 40 e i 45 euro**. Il pasto all'insegna del romanticismo verrà consumato a cena (68,5%) ma cadendo S. Valentino di domenica c'è anche chi preferirà il pranzo (31,5%), da segnalare che non mancheranno coppie che festeggeranno il sabato sera.

Cosa mangeranno gli innamorati del fuoricasa? Il 52% dei ristoratori ha ideato un menu specifico con piatti e menu evocativi dell'amore: c'è chi darà come tema alla serata un amore di risotto, chi proporrà menu a tema "I love you o cupido", chi come dolce servirà ai propri clienti dessert a forma di cuore.

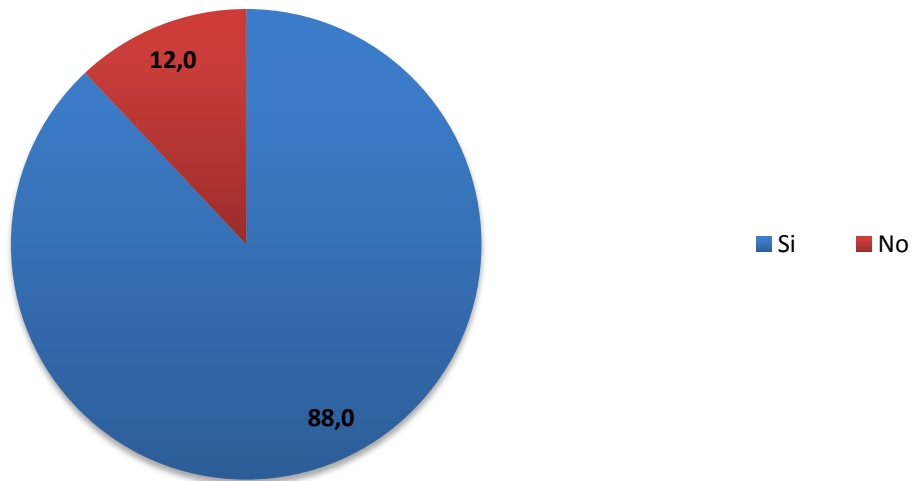
**Ad oggi la percentuale di prenotazioni sui coperti disponibili per San Valentino rispetto all'anno scorso è:**



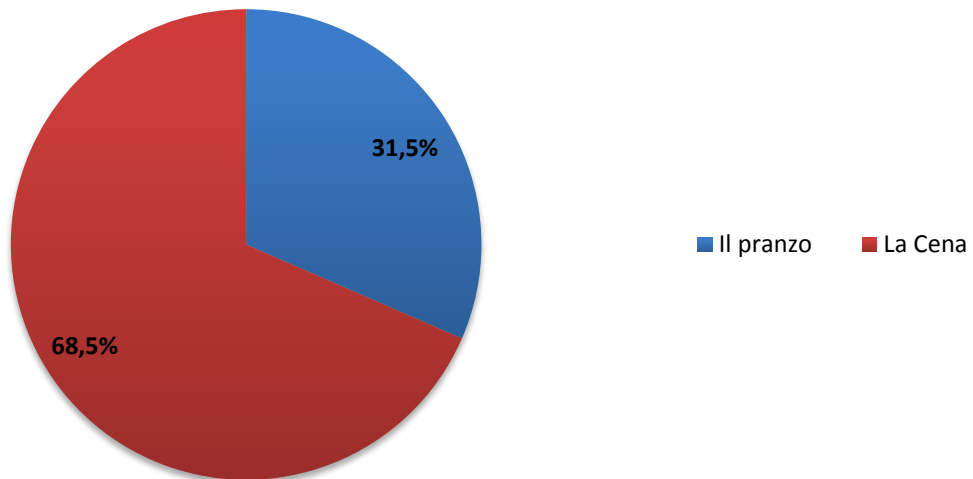
**Negli ultimi anni le prenotazioni per San Valentino vengono fatte principalmente:**



**Pensa che riuscirà a fare il tutto esaurito anche con chi prenoterà all'ultimo minuto?**



**Considerando che San Valentino cade di domenica la clientela ha scelto/ sceglierà:**



### Per San Valentino propone un menu "tutto compreso"?

**Il 20% prevede  
promozioni per  
clienti fidelizzati  
e menu a tema**



### Ha ideato un menu specifico per il giorno degli innamorati?

**Menu'**  
**Un amore di risotto**  
**I love you**  
**Cupido**  
**E per dolce...**  
**Cuori teneri al  
cioccolato**

